Wypożyczanie pisma u sprzedawcy jest nadużyciem

PRAKTYCZNA PANI

Nr 7

DOBRA OBYWATELKA

Tygodnik ilustrowany

30 GROSZY

11 LUTY 1939
rok V

NUMER TEN ZAWIERA 32 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT



TREŚĆ:

Kraina Cudów
Repertaż z Syryi
Jak księżniczka Radziwiłłówna za pazia swego za mąż poszła
List z Warszawy
Film a wychowanie młodzieży
Zagubione dzieciństwo — powieść
Z całego świata
W zwierciadle mody
Wiosna, lato, jesień i zima urody kobiecej.
Narzędzia potrzebne w gospodarstwie
Jadalnia w kuchni
Towaroznawstwo
Higiena kobiety
Korespondencja
Dieta w chorobach krwi (anemia)
Rozplanowanie ogródka warzywnego
Książka kucharska
Rozrywki umysłowe
Odpowiedzi redakcji
Kącik dla dzieci
Mody i roboty.

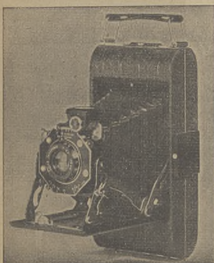
Prenumerata miesięczna 1.— złoty











3-cia i ostatnia seria „Akcji Premiowej"

dla Szan. Pań Prenumeratorek **„Praktycznej Pani"**.

Nowe cenne premie.

Na życzenie wyrażone przez liczne spośród naszych Prenumeratorek **przedłużamy jeszcze i na luty b. r.** okres trwania naszej „Wielkiej Akcji Premiowej". **Nieodwołalnie 28 lutego b. r. nastąpi definitywne zamknięcie** przyjmowania i premiowania rocznych wpłat za prenumeratę na następujących warunkach:

I) Cena prenumeraty rocznej wpłacanej do 28 lutego 1939 r. wynosi

zł 10.—

Od ceny powyższej nie ma żadnych dalszych ulg i prenumeraty mające uczestniczyć w premiowaniu, winny być wpłacane wyłącznie jednym z poniższych sposobów:

1) do Kasy Centrali Tow. Wyd. „Bluszcz", Warszawa, Solec 87, lub Filii: Świętokrzyska 17 m. 3;

2) Przekazem rozrachunkowym rozr. Nr 636;

3) Przekazem pocztowym pod adr. Tow. Wyd. „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

II) Każda 50-ta prenumeratorka, spośród wpłacających prenumeratę roczną, otrzyma

bon wartości 20 zł

za który będzie mogła nabyć towarów według swego wyboru do wysokości powyższej kwoty w **Domu Towarowym Bracia Jabłkowscy**, ul. Bracka Nr 25. Sz. Panie Prenumeratorki, zamieszkałe poza Warszawą, będą mogły zamówić potrzebne im przedmioty z dostarczonego przez nas katalogu wymienionej firmy. Premie te będą przyznawane co tydzień i natychmiast rozsyłane, aby umożliwić szybkie wykorzystanie ich przez osoby nagrodzone.

III) Każda 25-ta prenumeratorka, wpłacająca prenumeratę roczną, będzie miała prawo z tytułu premii **do bezpłatnej 3-miesięcznej prenumeraty** jednego (według swego uznania) z niżej wymienionych czasopism kobiecych, wydawanych przez Tow. Wyd. „BLUSZCZ", a mianowicie:

„Bluszcz" — tygodnik kulturalnej rodziny.

„Kobieta w świecie i w Domu" — wytworny dwutygodnik, poświęcony życiu domowemu, towarzyskiemu i modzie.

„Dziecko i Matka" — dwutygodnik poświęcony zdrowiu i wychowaniu dziecka.

„Ja to zrobię" — dwutygodnik poświęcony robotom ręcznym.

IV) **Każda** prenumeratorka opłacająca roczną prenumeratę otrzyma **zupełnie bezpłatnie** „Kalendarz dla Kobiet na rok 1939" (zawierający około 300 stron tekstu), w którym Panie znajdą wszystko, co inteligentną kobietę może interesować. Ze względów technicznych wysyłka uległa opóźnieniu i zostanie dokonana w lutym b. r.

V) Poza tym nastąpi w wyniku losowania rozdanie między wszystkie roczne prenumeratorki, które wpłacą prenumeratę w lutym

5-ciu specjalnych cennych premii,

a mianowicie:

Piękne wiosenne futro z kretów holenderskich, model f. A. Chowanczak i S-wie, Warszawa, Krakowskie Przedmieście 15/17.

Śliczny patefon „Orpheon" wraz z 6 płytami w albumie z firmy B. Rudzki, Warszawa, Marszałkowska 146.

Złoty damski zegarek m. Movado z f. D. Śliwa, Warszawa, Marszałkowska Nr 69.

Komplet platerowanych sztućców na 6 osób z f. J. Fraget w Warszawie.

Aparat fotograficzny Kodak EKC 620

Premie powyższe zostaną przyznane w początkach marca, po zakończeniu serii „lutowej" naszej akcji.

UWAGA: Sz. Panie Prenumeratorki, które już wniosły prenumeratę miesięczną, kwartalną lub półroczną, a chciałyby uczestniczyć w akcji premiowej, mogą w terminie do 28 lutego b. r. dopłacić różnicę do rocznej prenumeraty.

---

5 specjalnych cennych premij

dla P.P. Prenumeratorek, które wpłaciły roczną prenumeratę w styczniu 1939 r. otrzymują:

Serwis stołowy na 12 osób

p. Nidecka Stefania, Ciechanów, Komenda Powiatowa P. W.

Dywan

p. Protakiewicz Sabina, Stryj, ul. Boczna Dobrowlańskiej 20

Sztućce na 6 osób (z futerałem)

p. Malczewska Zofia, Skierniewice, Senatorska 1

Komplet pism A. Struga

p. Libelowa Irena, Ząbkowice, Belgijska Spółka Akcyjna

Elektryczne żelazko, imbryk i lampa

p. Kraszewska Alicja, Warszawa, Brylowska 16/18—3.

VII wykaz osób nagrodzonych 20-złotowymi bonami oraz bezpłatnymi kwartalnymi prenumeratami zamieszczamy na *str. 25 dzisiejszego numeru.*

Kraina cudów

„Candor est lucis aeternae“
„Jasnością jest światła wiecznego“

(Art. z Nieszpór na święto Objawienia się Najś. Maryi Panny w Lourdes).

W dniu 11 lutego upływa 80 lat, kiedy w grocie massabielskiej Najświętsza Maria Panna ukazała się po raz pierwszy wiejskiej dziewczynce Bernadecie Soubirous. Było to w 1858 r., w Lourdes w małej wiosce w południowej Francji, pięknie położonej u stóp Pirenejów, — 14 letnia córka młynarza szła po drzewo. W tym nagle zaszumiał silny wicher od skał, dziewczynka podniosła oczy — i zdumiona, ujrzała w grocie, nad brzegiem rzeczki Gawy, prześliczną postać niewieścią, odzianą w białą szatę, z błękitną przepaską na biodrach, na stopach Jej błyszczały róże, przez prawą rękę miała przewieszony różaniec. Zachwyconej Barnadecie tajemnicza Pani kazała przychodzić często na to miejsce, odmawiała z nią różaniec — i wyraziła życzenie, by zbudowano kaplicę, by ludzie przychodzili tam w procesji modlić się i pokutować. A gdy w dniu 25 marca odważyła się dziewczynka zapytać tę Panią jak się nazywa, otrzymała tę przedziwną odpowiedź: „Jam jest Niepokalanie Poczęta“. Od 11 lutego do 16 lipca 1858 r. było 18 objawień Matki Najświętszej. Zostały one sprawdzone i potwierdzone przez kościół. W miejscu, gdzie stała, pierwsza, przez tamecznych górali zbudowana kapliczka, dziś wznosi się wspaniała bazylika, powstała z darów całego świata, z wdzięczności i miłości, wiernych serc ludzkich. Składa się ta świątynia, z części dolnej, zwanej różańcową, której stropy wyłożone prześlicznymi mozaikami, przedstawiają tajemnice różańca; w drugiej górnej części, wszystkie ściany od góry do dołu są pokryte samymi wotami, które zdobią ten przybytek Boży, stokroć wspanialej aniżeli drogie kamienie, bo głoszą całą epopeję cierpienia i łez, otartych dłonią Matki Miłosierdzia. U stóp groty, wytrysło cudowne źródło, z którego woda leczy po dziś dzień różne choroby, wzbudzając podziw lekarzy. Lourdes stało się krainą cudów i łask. Urzędujące tam biuro lekarskie, stwierdza wciąż prawdziwość i nadprzyrodzoność uzdrowień i zjawisk. Sława Lourdes, głosząca prawdziwe, naocznie przez tysiączne tłumy oglądane cuda, a tymsamym, niosąca uwielbienie Boga i Marii, przeszła granice Francji i dosięgła do wszystkich krajów Europy, a także Ameryki, Azji i Afryki. Niepokalana z Lourdes króluje, w niezliczonych grotach i statuach po całym świecie. Jej kraina — to ziemia cała, — to bezmiar wieczności, — to życie Boże w duszach ludzkich. Ona jest jasnością wieczną, obrazem bez zmazy, Boskiego majestatu i wyobrażeniem Jego dobroci. Objawienia w Lourdes utwierdziły w ludziach XIX wieku wiarę w prawdę o niepokalanym poczęciu Marii, którą to prawdę jako dogmat uroczyście ogłosił papież Pius IX 8 gr. 1854 r.

Gdy sława, błogosławionego miejsca zaczęła szybko wzrastać, a mała górska wioska, zamieniła się na znane miasto, gdy władze cywilne przestały już nękać Bernadetkę przesłuchaniami, a władze duchowne zaczęły urządzać i przyjmować coraz liczniejsze pielgrzymki, — wtedy wybranka i posłanka Marii do współczesnego świata, — usunęła się z jego widowni. Wstąpiła do klasztoru Sióstr Miłosierdzia w Nevers i przez 12 lat żyła tam ukryta z Chrystusem pełniąc zwykłe posługi w kuchni i zakrystii. Rodzina Soubirous wzbogaciła się; ona nigdy nic niepragnęła z dóbr ziemskich, ciesząc się darami, które jej dała Matka Boska, pokojem duszy, wzrostem w cnoty, życiem poświęconem Bogu, który tym wszystkim torował jej drogę na ołtarze. Usłyszała już w grocie zapowiedź, że nie szczęście doczesne, ale wieczne jest jej przeznaczonym. Po śmierci, Bernadeta zasłynęła cudami. W 1903 r. Papież Pius X pozwolił rozpocząć proces, w celu zbadania jej cnót heroicznych i cudów, w 1925 Ojciec Święty Pius XI ogłosił Siostrę Marię Bernardę (Bernadeta Soubirous) błogosławioną, a w 1933 r. 8 grudnia zakończył wspaniałą uroczystością w bazylice Św. Piotra w Rzymie, proces jej kanonizacji. Tłum 50-tysięczny wypełniał świątynię, z Francji przybyło 22 arcybiskupów i biskupów, około 100 Sióstr Zgromadzenia z Nevers, 20 krewnych Bernadetki oraz różni pielgrzymi z całego świata, czciciele Matki niepokalanej.

Jedna z takich grot zdobi ogrody papieskie w Watykanie.

Święto Siostry Marii Bernardy wyznaczył Ojciec Św. w rocznicę jej zgonu 16 kwietnia, w swoim dekrecie podkreślił przede wszystkim jej miłość, czystość pokorę i gorliwość o chwałę Marii. Miała siebie tylko za niegodne narzędzie Najś. Panny, po spełnieniu swej misji, usunęła się w cień, a sława Lourdes była jej najdroższą nagrodą.

Mijają lata. U stóp Pirenejów, wśród szmaragdowej zieleni wznoszą się mury; wieżyce strzelają wysoko wzwyż, jakby cudowny symbol Tej, której ta świątynia poświęcona. Ona Jedna na tle ciemnej historii ludzkości, wśród mroków grzechu, zbrodni i zepsucia, coraz gęściej pokrywających naszą ziemię, błyszczy królewskością swej bieli Niepokalanej. A gdy noc zapada w krainie Jej cudów, rozbłyskują tysiące lamp, iluminujące bazylikę, potężne reflektory rzucają snopy świateł, zapalają się tysiące świec w rękach wiernych, ogromną falą rusza procesja i wśród ciszy, na skrzydłach dzwonów płynie pieśń, coraz potężniejsza, coraz bardziej porywająca dusze, pieśń która leci w przestrzeń bezkresną, w dal niezmierzoną i napełnia niebo i ziemię oddźwiękiem jednego, wieczystego Ave — Ave Maria. *E. P.*

Bahdan Jasieńczyk-Szlesiński

Od ramion krzyza

Od ramion krzyża, korony ciernistej
Twojej, o Chryste,
w serca cierpiące, cierniami orane
ludzi znękanych
słodycz i cisza i spokój się leją
budząc nadzieję.

Pocieszyciel

Choćby cię nie wiem jaki ścigał los,
choćbyś czuł w piersi ból piekący ran,
wiedz, że jest Ktoś, co usłyszy twój głos —
twój Bóg i Pan.
I gdzieś się skończy twoich cierpień toń.
A tam u kresu twych ciernistych dróg
kojące dłonie na zmęczoną skroń
położy Bóg.

Kult szatana

(Drugi reportaż z Syrii)

Szanowne czytelniczki przypominają sobie może reportaż mój z Syrii, zamieszczony w „Praktycznej Pani" w czerwcu ubiegłego roku.

Zwiedzając tutejsze kościoły rozmaitych dominacyj zdumiona byłam różnorodnością wyznań chrześcijańskich, zwłaszcza obrządków unickich.

Ale i świat muzułmański nie jest jednolity, przeciwnie, przedstawia on istną mozaikę sekt i wyznań. Przede wszystkim dzieli się na dwa główne odłamy: sunitów, uznających komentarz do koranu, tzw. sunnę i szyitów, protestantów islamu, nie uznających sunny.

Mieszkańcy Libanu, Druzowie mają w swoich wierzeniach obok pierwiastków muzułmańskich wiele elementów chrześcijańskich i pewne pozostałości pogańskie. Reformatorską sektą arabską są zdobywcy Arabii — waleczni Mohabici. Ismailowie wyznają jakąś trójcę boską i modlitwę swą kończą rodzajem znaku krzyża, oczywiście nie chrześcijańskiego.

Najdziwaczniejszą wszakże sektą pod słońcem jest sekta muzułmańskich Jezydów — czcicieli szatana. Są to dziś ostatni Mohikanie dawnej wielkiej sekty, założonej w górach Libanu w XI wieku przez szeika Adi z Balbeku.

Obecnie sekta ta wyniszczona przez pogromy tureckie nie przekracza 30.000 wyznawców. Jezydzi zachowali się jeszcze w północnych częściach Syrii, Iraku i Iranu. Większe ich skupienia, liczące około dwudziestu osad znajdują się w okolicach Aleppa.

Kult Jezydów charakterystyczny dla psychiki pierwotnego człowieka opiera się w części na prastarych medyjskich wierzeniach religijnych.

Jezydzi nie naprzykrzają się zbytnio Ałłachowi, wychodząc z założenia, że jest on dobry, więc szkodzić człowiekowi nie może, poza tym Bóg jest w niebie i sprawy ziemskie mało go obchodzą. Natomiast światem rządzi szatan, a że jest on uosobieniem zła, więc umie szkodzić i lubi szkodzić. Gdy Ałłach darowuje ludziom ich winy, szatan nie przebacza nigdy; szatan mści się, gdy człowiek mu złorzeczy, a nawet, gdy go ignoruje. Więc Jezydzi świecą jedną świeczkę Bogu, a drugą diabłu.

Ale gdy do Ałłacha modlą się w dzień i otwarcie, nabożeństwa poświęcone diabłu odprawiają w tajemnicy przed resztą mieszkańców. Szatana nazywają „pawiem aniołów", albo „królem pawiem" (po arabsku — Malek Taus). Otóż w święto, to jest w piątek, późnym wieczorem gromadzą się czciciele szatana w miejscu jemu poświęconym i tu przed jego wizerunkiem w postaci złocistego napuszonego pawia odprawiają swe modły.



Jezydzi z okolic Aleppa.

— Jakże to, czcicie Ałłacha i diabła? — pytam śmiało Abdula ibn Ismaila, jako że fama głosi, iż jest on Jezydą tylko z pochodzenia.

Stary handlarz oliwą uśmiecha się chytrze.

— Dziękujemy Bogu za to, że nas stworzył, a błagamy szatana, by nie szkodził nam, naszym dzieciom, naszym trzodom i plonom — odpowiada z powagą.

Panowanie „króla pawia" nie jest jednak wieczne: Ałłach ograniczył je ściśle do 10.000 lat, a ponieważ od stworzenia świata w tym pojęciu upłynęło już trzydzieści wieków, za 7.000 lat ludzkość uwolni się od szatana. Wówczas przed wiernymi otworzą się wrota raju. Sam szejk Adi (założyciel sekty) we własnej osobie zgłosi się po swych wyznawców i na własnych plecach każdego z osobna poniesie do nieba.

Jezydzi są ostrożni. Wyznawców innych kultów stanowczo nie dopuszczają podczas nabożeństwa. Mówiono mi, że gdy ktoś obcy „sprofanuje je swą obecnością — zostaje wkrótce zgładzony w sposób tajemniczy.

Jest to kasta zamknięta w sobie i bardzo arbitralna. Wodzowie ich posiadają władzę nieograniczoną — świecką i duchowną. Władza ta jest dziedziczną w rodzinie Said beja, która, jak twierdzą Jezydzi, pochodzi w prostej linii od twórcy ich religii szejka Adiego.



Młoda Jezydka nie osłania twarzy czarczafem.

Kobietom ich nie wolno poślubiać wyznawców innych kultów i dlatego może dziwaczna ta sekta jeszcze się trzyma.

A. Hlasko Pawlicowa

Jak księżniczka Radziwiłłówna za pazia swego zamąż poszła

Pamiętamy jeszcze sentymentalny i pełen uczuć najserdeczniejszy pamiętnik prababki, księżniczki Francisi, ostatniej Wiśniowieckiej, a po mężu Radziwiłłowej, drukowany niedawno w naszym piśmie pod tytułem „Kochali się", prawda? Dziś przypomnimy sobie zagubioną w pożółkłych kartach kronik (skandalicznych!) XVIII stulecia postać córki tych dwojga, co tak „kochali się". Niech zejdzie z portretu do komnat nieświeskiego zamku księżniczka Teofila Radziwiłłówna, amazonka, herod—baba, która z tego w Polsce całej, ba, i po dworach zagranicznych zasłynęła, że „za pazia swego za mąż poszła".

Ojcem jej , jak się już rzekło, był książę Michał Radziwiłł z przydomkiem „Rybeńko", Michasieniek najmilszy, miałkiego rozumu, kompan do szklanki wyborny, odznaczony zaszczytnymi tytułami wojewody i hetmana. Matką znana nam księżna Francisia, autorka pierwszych polskich komedii dworskich i tłumaczeń Moliera, nieładna i niebywale wykształcona, uczuciowa i zakochana na zabój w mężu Michasieńku, sama o sobie mówiąca, że „żona nad nią wierniejsza na świecie nie była". Bratem zaś rodzonym naszej bohaterki był sławny i osławiony książę Karol „Panie Kochanku".

Z niepospolitego więc wywodziła się gniazda księżniczka Teofila Konstancja Radziwiłłówna, która światło dzienne ujrzała w Nieświeżu w 1738 roku, a która tym się wsławiła u współczesnych i potomnych, że za pazia swego za mąż poszła.

Już też książę Panie Kochanku do dziwnych kobiet — przyznać trzeba — szczęście w życiu miał. On, który — jak legenda niesie — zwykł powtarzać: „żeby baby u nas pilnowały grzędy i kądzieli, nie byłoby tyle złego w Rzeczypospolitej", całe życie był otoczony przez kobiety mało podobne do tego zaściankowego ideału. I matka, wykształcona i utalentowana, i macocha, zręczna w sztuce dyplomatycznej i jak lis przebiegła, i obie żony, z którymi tak nieszczęśliwie los go połączył, i wreszcie siostra ukochana niczym nie przypominały tego idealnego obrazu, a najmniej może siostra Teofila.

Teofila Konstancja „hic mulier", która całkiem otwarcie nad kądziel i grzędę przekładała strzelbę i kieliszek, była godną kompanką szalonych zabaw księcia Karola na mirskim zamku jeszcze za życia ojca i — jak z pełnym podziwu zgorszeniem zapisuje w swych Pamiętnikach Matuszewicz „konno po amazońsku jeździła... niemało tak ojcu jak bratu w ciągu życia swego przyczyniła kłopotu".

Wychowana na świetnym magnackim zamku, hucznym i gościnnym, rozbawionym i wspaniałym, wyciągnąć umiała z życia tego wszystko, co jej dać mogło. Usposobienie wrodzone i brak zbyt sumiennej po śmierci matki w 1753 r. opieki, zrobiły z Teofili prawdziwą — jak się rzekło — herod babę. Nie łatwo też jej było męża dobrać. Na próżno ojciec wydać się ją starał za starostę chełmskiego Rzewuskiego w 1758 r., następnie za podstolego litewskiego Paca w 1760 r., — księżniczka Teofila „wielkie dziwactwa czyniła" i w stanie panieńskim doczekała tak 26 roku swego życia.

W roku tym — 1764 — książę Karol „Panie Kochanku", samodzielny ordynat niezliczonych dóbr radziwiłłowskich po zgonie ojca w 1762 r., a gorący, jak i książę Rybeńko, przeciwnik Czartoryskich i „pana stolnika" Poniatowskiego na tronie polskim, zaplątał się w prawdziwą wojnę z wojskami rosyjskimi, zdążającymi na elekcję króla Stasia do Warszawy i w wyniku tej awantury musiał uchodzić z kraju. I oto — jak wieść niesie — nieodłączna siostra Teofila, walcząc w szeregu przy oblężeniu Słonima przez wojska rosyjskie, zakochać się miała w paziu swym, kornecie od husarii księcia Karola, Ignacym Morawskim.

Jak tam było, tak było, faktem jest jednak niezbitym, że gdy książę Karol, już na wyjezdnym z Ołyki na zagraniczne wygnanie dążył, srodze sturbowany nagłym biegiem wypadków, nagle mu księżniczka Teofila do nóg padła, wyznając, że dalej z nim jechać nie może i prosząc, aby jej za pazia Morawskiego za mąż iść pozwolił. Książę Panie Kochanku, dostatecznie bieżącymi wypadkami skołatany i na prośbę ukochanej siostry mało uważając, miał jej tylko odpowiedzieć:

— A niech cię choć licho bierze.

Awanturnicza księżniczka skorzystała skwapliwie z tego nieuprzejmego pozwolenia, wzięła do „karetki półkrytej" młodziutkiego podporucznika i pojechała z nim do Lwowa, gdzie im na prośby księżniczki i tłumaczenia, że stan oblubienicy natychmiastowego zamęścia wymaga, arcybiskup Sierakowski ślub dać kazał. Teraz dopiero wybuchł skandal.

„Księżniczka Radziwiłłówna, córka hetmana i wojewody, o którą starał się wprzód Pan Rzewuski i Pan Pac, zapodobawszy sobie będącego w usługach jej, poszła za Pazia Pana Morawskiego" — ze zgorszeniem niosły sensacyjną wiadomość listy i sługębna plotka. Skandaliczna nowina dotarła szybko i do księcia Panie Kochanku, który właśnie w Siedmiogrodzie pędził żywot wygnańca.

„Sromotny a dla mnie strapionego najboleśniejszy postępek siostry mojej za każdym wspomnieniem najsrożej przeraża serce i, byle Bóg mi pozwolił dobrać się bliżej ku granicom ojczystym, nie zaniedbam wszelkich starań o Panu Morawskim, gdyby jakimkolwiek sposobem tak szpetną dla imienia plamę znieść i zatrzeć" — pisała strapiona głowa możnej radziwiłłowskiej familii o niesłychanym mezaliansie. W ślad za tym poszły ostre listy do „pani Kornetowej Morawskiej", żeby pomnąc na ród swój i rodzinę, niefortunnie wybranego męża jak najśpieszniej porzuciła.

Rezolutna Teofila nie łatwo dała się zjeść w kaszy. I oto, w odpowiedzi bratu, sięgając do wzorów poetyckich matki, na listy jego ostre i naglące odpowiedziała jędrnym i dowcipnym wierszem, w którym się odzwierciedla cała rogata dusza hardej siostry księcia Panie Kochanku:

„Czas ojciec, mać natura, świat miłość — księżniczkę
Za szlachcica wydały, o cóż czynisz sprzeczkę?
Że syn Podstarościego ma mitrę za żonę,
A cóż rzeczesz, kiedy wnuk mieć może koronę?
Przecz, nie przecz, już się stało, rozstać się nie może,
Nie odbierzesz korony i żony niebożę.
Boska jest; podnieść mniejszych równać z książętami
Lepsza jedność ze szlachtą, niżeli z królami.
Ciołek w koronie, cóż stąd że w mitrze Murawa.
Królewskiemu Ciołkowi nie rzecz prosta trawa.
Łaski królewskiej słońce byle zajaśniało.
To z prostej ziemi złoto będzie brylowało,
Dla ubogich Fortuna jest posażna dama,
A bogatych zbogacać nie chce ona sama.
Radziwiłłom w tym hańby żadnej nie czyniła.
Bo nie kiedyć Morawskich już będę rodziła.
Rzeczerz więcej wart i uszy, ja też cap za niego,
Cap wspak czytaj; ja biorę tego za tamtego.
Szkoda jej, mówisz, z książąt idzie urodzona,
A której krwi odpryśnie? Meta określona,
Pryśnie ona wysoko, padnie też i nisko,
Pośliznęłam się, cóż stąd? Kiedy było ślisko. —
Były Radziwiłłówne już królów matkami,
Niechaj też szlachty polskiej zostaną żonami,
Więcej trzeba poddanych niżli panów, wiecie.
Przebaczcie, dopomóżcie zbłąkanej kobiecie".

Cóż księciu Karolowi uczynić wypadło, gdy na domiar był za granicą, losu swego niepewny, a „Pani Kornetowa" dawno już wiek dziewczęcy przekroczyła? Skandaliczny mezalians uprawomocnił się jak najformalniej, i długo jeszcze w Rzeczypospolitej krążyła opowieść o tym, jak to księżniczka Radziwiłłówna za pazia swego za mąż poszła. Słusznie powiadał tedy książę Karol, że „kobiety z miłości szalejq, Panie Kochanku".

Jane

Spełń nakaz serca i sumienia:
Złóż grosz ofiarny na Pomoc Zimową



List z Warszawy

Kochana Marychno!

Nie zgadniesz na pewno, w jaki sposób spędziłam ostatnią niedzielę. Wyobraź sobie, że wybrałam się w południe do sali Konserwatorium. Już widzę „oczyma duszy" jak przywodzisz sobie na myśl ulicę Okólnik i zacne Konserwatorium i starasz się domyślić, co też może być tam aż tak sensacyjnego? co za łamigłówki każą Ci rozwiązywać i to do tego w karnawale? Nie gniewaj się! już, już Ci wyjawiam swoją tajemnicę, ale uprzedzam Cię z góry: sensacja! i to pierwszorzędna! Wyobraź sobie, że byłam w teatrzyku kukiełek „Baj". Tylko nie wzrusz broń Boże ramionami („Co może być ciekawego w teatrzyku kukiełek?!") i wysłuchaj do końca.

Słyszałaś na pewno o samym „Baju". Jest to amatorski teatr kukiełkowy, instytucja bardzo poważna, bo zorganizowana przez grono pedagogów i nauczycieli już w 1928 roku. Dziesięć lat to nie bagatela! Impreza ta, którą entuzjastycznie się zajął i ogromnie spopularyzował światowy Związek Polaków z Zagranicy, ma w dorobku kilkanaście kursów kukiełkarskich, kilka własnych teatrów, dwanaście specjalnych sztuk w repertuarze, w ubiegłym roku dała przeszło sto przedstawień dla 40 tysięcy dzieci.

Ach, te dzieci na widowni! Ani jednego wolnego miejsca, główka przy główce, jasne i ciemne czupryny chłopców, loczki i warkocze dziewczynek, setki oczu rozbłysłych zaciekawieniem „Co to będzie?". A będą istotnie cuda: „Przygody dziwnego doktora w Afryce". Mówię Ci, Maryś, że to coś naprawdę nadzwyczajnego. Dziwny doktór tym jest dziwny, że najwięcej na świecie kocha zwierzęta, i nigdy, nigdy nie rozstaje się z szóstką ulubieńców: ulubieńcy ci są wprost bajeczni. Najpierw kaczka. Jest bardzo rozsądna i poważna, a zamykając swój wspaniały, szeroki dziób, z powagą mlaska: kwa! kwa! Za kaczką idzie pies, kłótliwy, odważny, rozbiegany i zaczepny, z fantazją wywija ogonkiem. Papuga, trzecie z grona przyjaciół, to miła mądra babcia czy ciocia, dostojna mimo potężnego dzioba. Jest i krokodyl ze strasznie grubym głosem, ocierający śmiesznie ogonem swoje „krokodyle łzy" w czułych momentach. Najmłodsze i najśmieszniejsze jest małe prosiątko, beniaminek gromadki, lękliwe, wystraszone, ciągle popłakujące i kapryszące jak najgorszy jedynaczek. To dopiero pięcioro. A szósta? Szósta jest małpka i od niej się wszystko zaczyna.

Dziwny dobry doktór dowiaduje się, że w Afryce wszystkie małe małpki są chore i, żeby je leczyć, wyjeżdża ze swą gromadką nad Nil, gdzie „rosną daktyle i bawią się krokodyle". To akt pierwszy. W aktach następnych przeżywamy wzruszające i ciekawe przygody afrykańskie miłych przyjaciół. Dostają się bowiem wszyscy do niewoli u króla Murzynów, z więzienia chytrze ratuje ich papuga. W czasie ucieczki gonią zbiegów Murzyni. Drugi raz ratują ich małpy za pomocą mostu z małpich ogonów, rozpiętego nad przepaścią. I tutaj rozpoczyna się działalność samarytańska Dziwnego Doktora wśród biednych, chorych małpiąt. Ale chorych „małpich dzieci" jest tak dużo, że cała gromadka czworonożnych i latających przyjaciół w białych kitlach nie może wydołać pracy. Nawet prosiątko w czepku pielęgniarskim pomaga i robi co może, ale i to za mało. Wtedy zwierzęta z puszczy przychodzą z pomocą. Żyrafa zrywa liście palmowe na opatrunki, jest i antylopa i tygrys i lew — a wszyscy pomagają chorym małpkom. Nawet lampart pomaga po swojemu — i to zgadnij jak? Ryczy groźnie, żeby odstraszyć wszystkie ciocie „które przynoszą chorym słodycze i to całkiem niepotrzebnie, bo potym boli dzieci brzuszek". Wspólna praca dała wyniki, małpeczki wyzdrowiały i na zakończenie wszyscy, nie wyłączając prosiątka, krokodyla i mądrej papugi zaśpiewali chórem piękną pieśń: „Jak dobrze, jak dobrze być zdrowym!" Ach, Marychno, co to było za śliczne przedstawienie! Wierz mi, że „Przygody dziwnego doktora w Afryce" to jedno z najpiękniejszych widowisk dziecięcych, jakie kiedykolwiek widziałam.

„Baj" jest po prostu bajeczny! A co się działo z tłumem dzieciarni na widowni!... I, mówiąc szczerze, nie tylko dzieciarni. Mamy, ciocie i wujkowie, przyprowadzający swoje pociechy na przedstawienie teatru kukiełek, nie mniej przejmowali się przygodami Dziwnego Doktora i niemniej się nimi bawili. Dziecięce przedstawienia, książki i zabawki mają zawsze ogromne koło entuzjastów i amatorów wśród poważnych dorosłych. Jakże im wszystkim podobałby się „Baj"!

No, dosyć już o dzieciach. Przenieśmy się do jakiegoś teatru poważnego — tym razem do Narodowego, gdzie niedawno odbyła się premiera „Grubych ryb" Michała Bałuckiego. „Grube ryby" to komedia, która w naszych oczach z roku na rok staje się coraz bardziej klasyczną, prawie jak „Pan Jowialski" Fredry. Nie wie o tym już, niestety, „piszący śtucki Michał Bałucki", który któregoś wiosennego wieczoru w przedwojennym Krakowie, zgnębiony niedostatkiem i niesłychanie zgryźliwymi krytykami jego „sztuczek", zastrzelił się na kwitnących Plantach. Nie miał uznania za życia — dzisiaj wszedł do klasycznego, żelaznego repertuaru największych i najlepszych teatrów polskich.

Z „bałuczyzny" wyśmiewano się za czasów Młodej Polski, a dziś? Dziwne są niekiedy losy wielkich talentów i znakomitych dzieł. Tak więc ostatnio teatr Narodowy wystawił „Grube ryby". Któż nie zna ich treści! Przezabawne, galicyjskie miasteczko, najbardziej prowincjonalna dziura, jaką sobie tylko można wyobrazić, i dwie miejscowe „grube ryby", dwaj starzy kawalerowie, których amory stanowią treść jednej z najlepszych polskich komedii, a dom państwa Ciaputkiewiczów! Komiczny emeryt, pan Onufry, wspaniała Ciaputkiewiczowa (w której to postaci odmalował Bałucki najwierniej p. Lucynę Ćwierciakiewiczową, słynną autorkę „365 obiadów"), i córeczka Wandzia, bębniąca na fortepianie w koszmarnym salonie „Modlitwę dziewicy". Co to za galeria typów! Jeżeli już chodzi o typy, to „Grube ryby" należą do t. zw. „samograjów", gdzie role same w sobie posiadają zdecydowany wyraz i prawdziwy komizm, jednym słowem role, które „grają się same". A co dopiero, jeśli wcielą się w te role najznakomitsi aktorzy! Wistowskiego i Pagatowicza, tytułowe „grube ryby" grali: Leszczyński i Stanisławski. Niełatwe mieli zadanie, gdy się wspomni, że role te osnute są legendą Kamińskiego i Frenkla. Ale nową legendą staną się teraz i Stanisławski i Leszczyński. Zwłaszcza Leszczyński. Już sama jego charakteryzacja, ubiór, gest, pierwsze ukazanie się na scenie wywołują huragany śmiechu. A w aktach następnych gra w karty, tańce (walczyk i kadryl!), no i oświadczyny miłosne w II akcie, to sceny wręcz bajeczne. Stanisławski jako Pagatowicz nie był gorszy, miał tylko mniej sytuacji do wygrania; ale komizm tego chorego na żołądek zwiędłego kawalera ze Lwowa był pierwszorzędny. Ciaputkiewiczów grali: Zelwerowicz i Dulębianka, więc nic do tych dwóch nazwisk chyba nie potrzeba dodać. W roli panienek pojawiły się urocze: Żeliska i Kurylukówna, a młodym amantem był przystojny, znany z ekranu Milecki. Nie zapomnijmy też o Burczyńskim (zagrał go Brydziński) i służącym (Fritsche). Koncert nazwisk, prawda? A jak to wyglądało! Szkoda, Marychno, że dowiesz się o „Grubych rybach" tylko z mojego listu.

Rozpisałam się dzisiaj tak o teatrze, a tu mam Ci jeszcze „na deser" bardzo miłą nowinę, która musi Cię ucieszyć, jako wierną czytelniczkę pism Tow. Wyd. „Bluszcz". Na pewno pamiętasz drukowaną przed dwu laty w „Bluszczu" pierwszą część monografii o „Ludwice Śniadeckiej" Marii Czapskiej? Przed kilku miesiącami „Ludwika Śniadecka" wyszła w wydaniu książkowym i właśnie ostatnio, 28-go stycznia odznaczona została nagrodą czytelników „Wiadomości Literackich" jako „najwybitniejsza książka roku 1938". Jest to nagroda bardzo zaszczytna, gdyż w jury zasiadają ludzie tej miary, co Aleksander Brückner, Maria Dąbrowska, Kazimiera Iłłakowiczówna, Jarosław Iwaszkiewicz, Maria Kuncewiczowa, Zygmunt Nowakowski i t. d. Ogółem 14 osób. Wśród zgłoszonych przez jury kandydatur były tego rodzaju dzieła, co „Ład serca" Andrzejewskiego, „Listy pogańskie" Grubińskiego, „Poemat o Warszawie" Świątopełka Karpińskiego, „Bogom nocy równi" Sergiusza Piaseckiego, „Kurhany" Wierzyńskiego itd. Dodajmy dla sprawiedliwości, że nie zabrakło wśród nich nawet... „Syreny w sztywniaku" Wiecha. Rzecz interesująca, że na 21 dzieł, wysuniętych do głosowania, tylko trzy należą do poezji, sześć (dosłownie tylko sześć!) to powieści, a reszta (aż dwadzieścia!) to rzeczy naukowe, monografie, prace historyczne, że Ci tylko wymienię

Bystronia, „Księga imion w Polsce używanych", Jana Hulewicza „Sprawa wyższego wykształcenia kobiet w Polsce w wieku XIX", Kleinera „Słowacki", Łosia „Hellada na przełomie". Ogromnie ciekawe zestawienie, prawda? Z konkursu zwycięsko wyszła „Ludwika Śniadecka" Marii Czapskiej, przynosząc autorce nagrodę w wysokości 2 tys. zł. W głosowaniu czytelników „Wiadomości" najwięcej głosów padło na „Ład serca" Andrzejewskiego. Tak więc Andrzejewskiemu w jednym miesiącu przypadły aż dwie nagrody — PAL'u i obecna. Ta ostatnia wynosi 500 zł. Ale my się cieszymy z „Ludwiki Śniadeckiej", którą już znamy z łamów „Bluszczu", prawda? Zwyciężyła biografia powieściowa (czy powieść biograficzna?), ten najmodniejszy obecnie rodzaj literacki, a i moim zdaniem najciekawszy. Odżyła w naszych oczach Ludka „dziecko kochanka", Ludka „do zbielałej róży podobna" — pierwsza miłość Juliusza Słowackiego (w tym się mieści druga, wtórna — że się tak wyrażę — aktualność „Ludwiki Śniadeckiej": w roku obecnym, jako w 90-tą rocznicę śmierci poety będziemy mieć w Polsce wielkie uroczystości ku czci Słowackiego). Z kart książki Marii Czapskiej poznajemy losy tej niezwykłej kobiety. Lata dziecinne i młodzieńcze, przeżyte w atmosferze wileńskiego uniwersytetu, epizod (dla Ludki był to tylko epizod) z młodziutkim Julkiem Słowackim, miłość do Rosjanina, Waldemara Rimskiego - Korsakowa, jego śmierć na polu walki na Krymie, i druga część życia Ludwiki na Krymie, u grobu ukochanego, wreszcie jej późne małżeństwo z jednym z najosobliwszych Polaków, sturczonym Michałem Czajkowskim — Sadykiem Paszą. Bardzo to miła wiadomość o zaszczytnym wyróżnieniu wartościowej, kulturalnej książki. Ależ się dziś rozpisałam! Pa, Marychno, do przyszłego tygodnia

Twoja Lala

Film a wychowanie młodzieży

W życiu współczesnych ludzi film odgrywa niepoślednią rolę. Wpływa on nie tylko na modę, lecz i na poglądy. W życiu dziecka rola ta jest specjalnie doniosła, ponieważ dziecko jest wrażliwym odbiorcą, o poglądach jeszcze nie ukształtowanych. Ponosimy wiele trudów, ażeby dziecko wychować na dzielnego, przystosowanego do życia człowieka. Jeśli te zamierzenia napotykają trudności, trzeba to przypisać okoliczności, że na dziecko działa wiele czynników nie zamierzonych przez wychowawców, które niejednokrotnie niweczą ich zapobiegliwość i usiłowania.

Do takich czynników należy niewątpliwie film, który jest wprawdzie świadomym wytworem ludzi, ale ludzi nie mających z wychowaniem wiele wspólnego. Zagadnieniem filmu z punktu widzenia wychowawczego zajmował się w Polsce dr Blaustein, jego uwagami w tej dziedzinie chciałabym podzielić się z czytelnikami.

Nie znam dziecka, które szłoby do kina pod przymusem — każde idzie chętnie, przekładając tę rozrywkę nad wiele innych, a często opłacając możność oglądania filmu mniejszą lub większą ofiarą z innych przyjemności. Jest to więc rozrywka upragniona, często z trudem zdobyta.

Pełne napięcia, radosne oczekiwanie w sali kinowej, żywe zainteresowanie i łatwość skupienia uwagi na ekranie sprawiają, że młodociany widz pożądliwie i głęboko wchłania to, co promieniuje nań z ekranu, po obejrzeniu filmu snuje jeszcze marzenia i pragnienia wokół rzeczy widzianych. Niewątpliwie więc film działa na psychikę młodego widza, a przy częstym oglądaniu filmów wywiera wpływ na kształtowanie poglądów, pragnień i planów.

Jakiego rodzaju jest ten wpływ?

Wielokrotnie młodzież odnosi dużą korzyść przy oglądaniu filmów. Film umożliwia wyjście poza ciasne granice miejscowości i kraju, oglądanie stron, ludzi i rzeczy dalekich, innych. Dostępne się stają pustynie afrykańskie i puszcze podzwrotnikowe, łańcuchy gór i śnieżne pola biegunów. Na filmie zobaczyć można obrazy przyrody, roślin i zwierząt egzotycznych, widziane nie przez kraty klatek, czy szyby muzealnych gablotek ,ale „na żywo". „Dzięki filmowi widz ma nie tylko pojęcie, ale plastyczne wyobrażenie amerykańskich drapaczy chmur, egipskich piramid, hinduskich świątyń, uliczek wschodnich miast i bulwarów stolic europejskich. Na tym zaś tle rozwija się bogaty kalejdoskop obrazów, unaoczniających życie człowieka, jego zabawę i pracę". Słusznie też stwierdza dr Blaustein, że „film — to potężny środek zdobywania wiedzy w świecie".

Obok rzeczy, kryjących w sobie urok nowości, nigdy nie spotykanych — widzi dziecko na ekranie również i rzeczy znane, ale pokazane pod nowym kątem widzenia, w sposób, którego często dziecko nie przewidywało.

Reżyser podkreśla nowe szczegóły, ucząc w ten sposób dziecko obserwować, co przyczynia się do jego rozwoju intelektualnego.

Przeżycia bohaterów ekranu pokazane są głównie dzięki ich mimice i gestykulacji — bo film, nawet mówiony, ubogi jest w słowa. Taki stan rzeczy przyczynia się do tego, że widz uczy się pojmowania uczuć innych osób na podstawie obserwacji ich objawów.

Treść filmu podana jest w szeregu obrazów, następujących po sobie. Pomiędzy nimi znajdują się jednak luki, które widz musi sam uzupełniać, by zrozumieć wątek treści następujących obrazów. To uzupełnianie luk pomiędzy poszczególnymi obrazami wymaga pewnych czynności myślowych, które kształcą inteligencję widza.

W większości jednak wypadków film nie ma znaczenia dla rozwoju funkcji myślowych, ponieważ producenci starają się o to, by odbiorcą były tzw. „masy" — zatem nie liczy się z możliwością wysokiego poziomu intelektualnego u widza.

Na wychowanie moralne ma film niekiedy wpływ dodatni, ponieważ zapoznawanie się z uczuciami drugich może nauczyć widza współodczuwania, może wzbudzić podziw dla bohaterstwa, być pobudką szlachetnych postępków. Refleksja dotycząca przeżytego uważnie widowiska filmowego sprzyja niekiedy krytykowaniu

własnych wad i budzi może zamiar poprawy.

Film więc może mieć doniosły wpływ wychowawczy w różnych dziedzinach — najdonioślejszy jednak w dziedzinie wychowania estetycznego. Dodatni wpływ w tej dziedzinie zawdzięcza się przede wszystkim starannej selekcji tego, co na filmie bywa pokazywane.

...„Tylko najpiękniejsze zachody słońca, aleje leśne, łąki i szlaki górskie służą jako tło akcji, tylko piękni mężczyźni i piękne kobiety mają szanse zostania gwiazdami filmowymi lub chociażby statystami..." ...„jest rzeczą jasną, że kto widział na ekranie tak dobrane przedmioty, ten nie zadowoli się czymkolwiek również w życiu codziennym, ten zjawiskom przyrody, ludziom i tworom techniki stawiać będzie zwiększone wymagania estetyczne". Treść filmu ilustrowana bywa odpowiednią muzyką, co ułatwia niewyszkolonemu słuchaczowi odczuwanie utworów muzycznych, jako wyrazów pewnych uczuć i nastrojów.

Dotychczas wymieniłam tylko czynniki, działające dodatnio pod względem wychowawczym—jest ich dość dużo, a przy dokładniejszej analizie było by ich niewątpliwie znacznie więcej. Celowo wymieniłam je na pierwszym miejscu, ponieważ o nich mówi się mało. Utarła się opinia, że film jest źródłem demoralizacji i zepsucia. Opinia smutna, ale niestety, częstokroć prawdziwa, bo producent filmowy unika starannie filmów „specjalnych" — kasę można zrobić tylko licząc na tłumy. Więc daje się w kinie niezdrowe sensacje i kryminalne zbrodnie dla zaspokojenia niższych instynktów. Żądanie, aby każdy film spełniał rolę czynnika wychowawczego jest niesłuszne. Cele filmu są i muszą być inne. Często pełni on rolę wypoczynkową. Po zajęciach dnia codziennego „życie chwilą", zainteresowanie cudzym życiem, przebywanie w świecie imaginacji budzi nastrój świąteczny, niecodzienny. Ale zainteresowanie nie może być wywołane kosztem budzenia złych popędów.

Szkoda, jaką ponosi młodzież skutkiem oglądania filmów — to przedwczesne budzenie instynktu płciowego, przez pokazywanie obrazów, pobudzających fantazję widza w tym kierunku. „Faktem jest — pisze dr Blausztein — iż film często apoteozuje ludzi złych, często każe podziwiać spryt oszustów i odwagę zbrodniarzy, często pokazuje powodzenie brutali i zwycięstwo przemocy. Zabójstwa, mordy, włamania, porywanie dzieci, krzywoprzysięstwa, zgwałcenia, ekscesy pijackie, bijatyki, uwodzenia, zdrady małżeńskie, oszustwa i wymuszenia są chlebem codziennym w filmach, występują dużo częściej niż w rzeczywistości, budząc przekonanie, że są normalnym i nieodzownym zjawiskiem życiowym, powodując znieczulenie na zawarte w nich pogwałcenie praw moralnych, osłabiając oburzenie i współczucie z pokrzywdzonym". Typy pokazywane najczęściej w filmie — to beztroscy bogacze, szlachetni zbrodniarze, głupkowaci uczeni, zawsze zwycięscy awanturnicy. Kobieta to istota bezwolna — mężczyzna to skoncentrowana wola, dążąca do zaspokojenia swych pragnień. W ten sposób film daje młodzieży fałszywy pogląd na świat.

Najlichsza w filmie jest zawsze treść — scenariusze są często bezmyślne, głupie i płytkie. Zakładają, że od widza wymaga się minimum poziomu intelektualnego i wykształcenia, spłycają zagadnienia życiowe. Łatwość przyswajania widowiska filmowego wpływa ujemnie na młodzież — odciąga od książek i teatru, które zagadnienia życiowe traktują głębiej, przyzwyczając do zbyt powierzchownego ujmowania tych zjawisk.

Czy dany film jest odpowiedni dla młodzieży, czy nie — trudno odpowiedzieć. można natomiast powiedzieć bez przesady, że nie ma filmów zupełnie dobrych, tak, jak nie ma filmów zupełnie złych. Jedne i drugie czynniki występują łącznie — rzeczą wychowawcy jest dobór filmów, w których czynniki dodatnie przeważają. Na tym jednak rola wychowawcy nie powinna się zakończyć. Jeśli chcemy dla celów wychowania zużytkować czynnik tak ważny, jakim jest film, musimy przede wszystkim zdobyć się na postawę czynną. Trzeba starać się o potęgowanie dodatnich, a niwelowanie ujemnych wpływów ekranu. Młodzież powinna rozumieć i należycie ocenić rolę filmu. Przyczyni się do tego nawiązywanie do wiadomości, zdobytych dzięki oglądanemu przez dziecko filmowi i spożytkowanie ich przy sposobności przez wychowawcę czy rodziców. Korygowanie błędów, np. dotyczących faktów historycznych, czy też odnoszących się do błędnej interpretacji zjawisk życiowych — nauczy dziecko krytycznej postawy wobec filmu.

Omawianie z młodzieżą treści filmu zapobiegnie powierzchownemu rozumieniu przez głębsze wnikanie w istotę rzeczy, a omawianie zagadnień etycznych dostarczy pożądanej sposobności do ukształtowania zasad moralnych. Analiza przeżyć estetycznych dostarczanych tak hojnie przez ekran nauczy młodzież motywować je i uzasadniać.

Młodzież nie powinna traktować filmu jako ucieczki od „szarej rzeczywistości" — bo wtedy film spełni jedynie szkodliwą rolę narkotyku. Musi ona zrozumieć, że tworzenie rzeczywistości od nas samych zależy — trudności, nudę i samotność trzeba przezwyciężyć samemu „przez pracę, znalezienie przyjaciół, dążenie do sukcesów, równoważących klęski. W kinie zaś niechaj młodzież szuka wypoczynku po pracy, a przede wszystkim doznania estetycznego".

mgr. Zofia Janikowska

K. Legotke

ZAGUBIONE DZIECIŃSTWO

Powieść

Dni lata były jak pokorne, łagodne zwierzęta, przesuwały się ciepłe i spokojne w miękiej wełnie puszystych obłoków na niebie, w cichym, dostojnym falowaniu zbóż, w zapachu skoszonej trawy i ledwo dojonego, świeżego mleka, w wieczornym rechotaniu żab i skrzypiących przygrywkach polnych koników.

Dom ciotki Hanki stał na wzgórzu. Ot taki sobie byle jaki domek, sklecony byle jak, aby tylko można w nim było na krótkie, letnie noce głowę przytulić. Skrzypiał drewnianymi ścianami, leciutko po wierzchu przykryty blaszanym dachem, przepuszczał szparami wszelkie zapachy i odgłosy, nocą świecił smugami nieszczelnych okienic, dudnił beztrosko deszczem i chwiał się w podmuchach wiatru. Za wzgórzem szumiał las zielony i rozśpiewany, nic nie wiedzący o ludzkich łzach i rozterkach, cały roztopiony w niebosiężnym, pochwalnym hymnie. Może tylko białokore, smukłe brzozy na rozstaju wiedziały coś niecoś o tęsknocie i niepokoju. Zwisały napółświadomymi smutku gałęźmi nad z gruba ciosaną kamienną figurą Chrystusa i jak tam umiały modliły się szelestem liści.

Dziwną miał twarz kamienny Chrystus. Oczy przymknięte z opuszczonymi powiekami — nie mówiły nic. Tylko w bruzdach na czole i koło ust układał się osobliwy frasunek, który nadawał całej twarzy wyraz zadziwionego i bezradnego strapienia. Oczy nie chciały patrzeć, oczy nie widziały nic. Zwróciły się wgłąb ku własnym kamiennym smutkom i myślom i po wierzchu okryły spokojem grubych gładkich powiek. Chrystus z rozstaja był ślepy i ślepo rozważał sprawy świata. Zaplatał kamienne, znaczone szczerbami ran dłoni na kamiennych gładkich kolanach pochylał wprzód ramiona, przyginał głowę i słuchał szelestu brzóz, potrącając nogą żółte, zaschnięte wianki z nieśmiertelników i rudego mchu, które tu zawiesiły dziewczyny zabłąkane za pasaniem krów.

Taki Bóg objawił się Ewie.

Takiego Boga nużyła modlitwami i skargami ciotka Hanka, zahukana i roztrzęsiona jak osika.

Takiemu Bogu stanęła twarzą w twarz roześmi[illegible] Halszka Bzowska i nie dojrzała go, bo była jak on — ślepa.

Ewa niespokojnie, pośpiesznie i samotnie szukała Boga. Ostatni rok szkolny, podzielony na przedpołudnia wypełnione szkołą i popołudnia rozszarpane między gotowania obiadów, korepetycje, łatania bielizny i odrabiania lekcji, rozdzierany przez wydarzenia, a przyprószony szarością powszednich dni — znużył do ostatka.

Wszystko się sobie wzajem sprzeciwiało. Raz nogi chciały być mocne i młode, nieść ku życiu, ku dalekim, nieznanym drogom, rozskrzydlały się ręce, a głowa — ciążyła. Głowa ustawała bita myślami, głowa chciała spocząć wygodnie i miękko, uciszyć się, zasnąć. W inny dzień, gdy myśli wyzwalały się i leciały w zadziwieniu lekkie i swobodne, wzniesione ponad wszelkie rozterki, nierozumienia i niepewności — ciało opadało bezsilne, bolały ręce a chwiejne nogi nie mogły utrzymać ciężaru ciała.

— Jesteś przemęczona — mówiła Maria — to upał tak wyczerpuje i osłabia.

Ona umiała wszystko tak zwyczajnie, po prostu tłumaczyć.

— Nie możemy się spotkać — myślała Ewa — ani moja ani twoja w tym wina.

Jakżeż to Marii opowiedzieć...

Że czasem można się zachłysnąć radością samopowstałą (o, piersi, piersi rozkwitające przedziwnie!) snuć marzenia o tym, że można będzie się wyrwać z czerniakowskiego życia, jeszcze rok, dwa czy trzy... Rozpocząć lekkie, dobre, pogodne dni jak tamte z błękitnego dzieciństwa... Gdy na mózg zwala się myśl, że nic nie znaczy: odejść, porzucić. Radosne lata, które przyjść mogą nie odkupią dziecięcych łez i dziecięcej wiedzy przedwczesnej.

Czerniakowskie podwórko zostanie, będzie trwać.

Więc jakże tak odejść, zamknąć oczy? Przed sobą udawać że nie było? nie czuć? a przecież wszystko przeżyte tkwi pod sercem. A przecież kudłata Doba jak dawniej, tak dziś, tak i jutro śpiewać będzie bezrozumne pieśni o smutku i tęsknocie. Przecież tysiąc różnych Celin zachodzić będzie drogę pijanym Frankom, tysiące Franków codzień chodzi gzygzakiem do knajp, a Gieńki, Hele dzień po dzień jedzą niekraszone kartofle. To i cóż, że rozbłyśnie jakaś daleka słoneczna wiosna po wierzchu rozedrgana radością

Smutna jest wiedza o życiu.

Chrystus na rozstaju zakrył powiekami oczy.

Ewa nie mogła o tym opowiadać Marii. Goniła za czymś i tęskniła za czymś, a sama nie umiała znaleźć nazwy swej tęsknoty. Chciała oderwać się i ulecieć, zrozumieć i odnaleźć. A tu trzeba było żyć w czterech ścianach malowanych w ordynarne kwiaty, szorować podłogi, prać skarpetki i ścierki. Codzień to samo: na śniadanie to, na obiad tamto, nafta 30 gr, 20 groszy mydło. Bezsensowny, głupi, powszedni kierat.

...a piekarzowa klnie, a Franka zakuto w kajdanki, a Klara pod oknem ściubie i ściubie robotę...

Ewa sypiała niespokojnie, rzucała się. Bywało, że chwyta obiema rękami za gardło, paznokcie zaciska.

— Duszę się! — krzyczy.

Po przyjeździe z Warszawy do ciotki Hanki świat wydał się Ewie jak miła, letnia woda. Opływał bokami łagodny.

Były dni kiedy cieszyło wszystko: i to że czubata kwoka wodzi w podwórzu swe kurczęta, i to że wieczorami w ogródku maciejka pachnie, i to, że mały Adzik beztrosko drze na konarach wierzby niedzielne spodenki. Słońce chodziło po niebie gorące a nie skwarne. Halszka Bzowska mieszkała tuż przy stacji w murowanej willi. Maria przyjeżdżała w święta.

Tak — właśnie — Maria przyjeżdżała w święta.

I wraz z nią powracało, wszystko rzucone w Warszawie. Przyjeżdżał także wuj Zenon. Z gazetami, z parasolem, torebką tanich cukierków i z żalami uzbieranymi w ciągu tygodnia. Ciotka Hania biegała po domu roztargana i rozczerwieniona od kuchennego żaru.

— Zenio bardzo lubi wieprzowe kotlety...

Drżąc podawała kompot z porzeczek, słuchała przemówień o sanacji i biurokracji i uchylała się od tłustych, łapczywych pocałunków męża.

— Jezus, Maria! Adzik, gdzie Adzik, zostawiłam piwnicę otwartą!

Ewa lubiła zaszywać się w gęste krzaki malin. Pachniało tam i ziemią, i zielenią i jędrnym a nagrzanym zapachem jakby świeżo pieczonego chleba.

* * *

Ciotka Hanka westchnęła cicho i nieśmiało. Gdy mąż był w pobliżu bała się nawet oddychać.

— Tobie jest ciężko borykać się samej. Mnie nie jest lżej. Mnie nie jest lżej.

Odeszły aleją, trzymając się za ręce. Zawróciły po chwili.

— Andrzej nie kochał mnie nigdy — powiedziała Maria.

(D. c. n.)

Śmigiel — miasto wiatraków

(Z okazji 500-lecia założenia miasta).

Nie będę tutaj opisywał historii tego, niedaleko Poznania położonego miasteczka, gdyż można je znaleźć w każdej encyklopedii. Pragnę tylko przytoczyć parę ciekawych a na pewno szerokim rzeszom Czytelniczek „Praktycznej Pani“ nieznanych szczegółów z przeszłości tej „polskiej Holandii“ — z przeszłości, o której nie wspominają ani kroniki miasta, ani encyklopedie.

Pierwsza połowa XVII wieku jest świadkiem zbrojnego zatargu między mieszczaństwem Śmigla i pobliskich Rakoniewic. Burmistrz Śmigla na czele 56 uzbrojonych pachołków miejskich, wybrał się o świcie dnia 16.VIII 1656 roku i przełamał opór zaspanych halabardników rakoniewickich. Ofiarą napastników padła kasa miejska, w której znajdowała się znaczna na owe czasy suma, 655 złotych polskich, nie licząc insygniów burmistrzowskich, jak pozłacany łańcuch i miecz, którego prawo noszenia nadane zostało burmistrzowi miasta Rakoniewic reskryptem Władysława Laskonogiego. O napadzie poskarżyli się rakoniewiczanie komendantowi wojsk szwedzkich, stacjonowanych w Poznaniu, a ten wysłał porucznika Olafa Tirvassena w celu zaprowadzenia porządku. Pikantnym szczegółem tego zatargu jest to, że porucznik Tirvassen pozostał w Śmiglu, zakochawszy się w siostrzenicy miejscowego cyrulika, nadobnej białogłowie Marcjannie Kopytkównie. Rodzina Tirvassenów przetrwała w Śmiglu do połowy XVIII wieku, ciesząc się ogólnym szacunkiem, nazwisko ich jednak uległo lekkiej zmianie. Już za Augusta III znajdujemy spolszczoną formę Tyrwas. Tyrwasowie wymarli dopiero w końcu XVIII wieku, w czasie zarazy morowej, jaka nawiedziła Śmigiel i okolicę.

Ciekawe było zachowanie się francuskiej „Wielkiej Armii“ w 1812 roku w Śmiglu. Jak wiadomo po zwycięstwie pod Jeną, generał Jan Henryk Dąbrowski zmierzał prosto do Poznania. Wiemy tylko tyle, że deputacja miejska ze Śmigla witała go na drodze, którą jechał o kilkadziesiąt kilometrów od miasta. Tradycja ustna przechowywana w Śmiglu, głosi że gdy generał Jan Henryk Dąbrowski zobaczył śmiglan stojących na drodze z odkrytymi głowami, żeby go powitać, krzyknął zniecierpliwiony:

— Proszę Waszmościów, na uroczystości później czas będzie, kiedy Ojczyźnie naszej, w sromotnej niewoli jęczącej, wolność utraconą powrócimy. Zamiast tedy stać na drogach i jak te sroki w gnat we mnie patrzeć, winniście Waszmoście do pieleszy swych co rychlej powrócić i osobami własnymi kadry „Regimentów Poznańskich“ zasilić. Do domu więc Waszmoście — a nuże!

Śmiglanie całkiem ogłupieli i do Śmigla wróciwszy, natychmiast własny oddział sformowali, który potem po pułkach poznańskich rozdzielony został.

Kiedy marszałek Davoust przejeżdżał przez Śmigiel na dłuższy odpoczynek do pałacu hrabiów Mycielskich w Kobylepolu, zapytał się, co to za miasto:

— Śmigiel — odkrzyknęło pospólstwo na rynku.

Cały sztab marszałka, usłyszawszy odpowiedź, ruszył galopem i zatrzymał się dopiero za miastem. Marszałek był zdumiony.

— Czemuście uciekli? — zapytał.

— Panie marszałku, oni chcieli nas oblać wodą.

— Jakto wodą?

— Powiedzieli przecież: śmigiel, a to w Polsce znaczy oblewać wodą!

Długo trwało nim sprawa się wyjaśniła: okazało się w końcu, że adiutant marszałka, znający słabo polski język, pomylił słowa, Śmigiel i śmigus, co jak wiemy, oznacza wielkanocne „oblewanie“.

Ponieważ księgi miejskie z tego okresu uległy pożarowi — informacje moje opierają się na ustnej legendzie, powtórzonej mi przez pewną, przeszło 90-letnią staruszkę.

Okazuje się, że niejednego ciekawego zdarzenia świadkiem było to miłe, ciche a jakże pracowite miasto nad Obrą.

* * *

W okolicach Śmigla stało zawsze tylko 99 wiatraków, bo dziwnym zbiegiem okoliczności, gdy zbudowano setny wiatrak, to jeden z poprzednich się palił. I tak było za każdym razem, aż w końcu zaniechano budowy nowych wiatraków.

Najcenniejszym zabytkiem Śmigla, który naprawdę warto zobaczyć, jest stary, bo z XIII wieku pochodzący kościółek pod wezwaniem św. Wita. Środek kościółka jest gotycki, a boki renesansowe. Kościół ten zbudowano w 1296 roku. Wielki ołtarz jest podobno dziełem Wita Stwosza. Ciekawą częścią kościółka jest drewniana wieżyczka.

Mieczysław Dunin Borkowski

Z całego świata

GRAJĄCA KSIĄŻKA

Na rynkach amerykańskich pojawiły się książki dla dzieci zaopatrzone dla większej atrakcyjności w miniaturowe instrumenty muzyczne. Tak więc po przeczytaniu ciekawej historyjki o małej dziewczynce porwanej przez Indian, można sobie na małych cymbałkach odegrać pieśń wojenną tego plemienia, przy czym odpowiednie numerki wskazują, w jakiej kolejności należy instrument uderzać, aby melodia wyszła prawidłowo. Może u nas warto by coś takiego wprowadzić, jednak dla dorosłych. Kto wie, czy nie zwiększyłoby to popytu na książki, który nie jest zbyt wielki. A gdyby książki były z muzyką, np. skocznymi melodiami jazz-bandowymi, to nie jeden by się na nie skusił.

KUCHARZ W ROLI RZEŹBIARZA

W White Hotelu w Nowym Jorku pracuje kucharz, który odznacza się dużymi zdolnościami rzeźbiarskimi. Pomijając już piękne figury na tortach i oryginalne przybrania półmisków z wykwintnymi potrawami, ostatnio mistrz sztuki kulinarnej zaczął próbować swych sił w lodzie. Z dużej bryły wyrzeźbił piękną wiewiórkę, która zdobiła stół podczas jednego z bankietów. Domorosły artysta musi pracować nader szybko, bo lodowa rzeźba musi być wykonana bezpośrednio przed postawieniem na stole, aby nie zmieniła się w międzyczasie w zwykłą kałużę. Obecnie żadne uroczyste przyjęcie urządzane w White Hotelu, nie może się obyć bez dekoracji, wykonanych rękami utalentowanego kucharza.

BIEDNY G. B. SHAW!

Studenci Uniwersytetu Nowojorskiego założyli sklep z lalkami, które znajdują wielu chętnych nabywców. Lalki te, to przeważnie karykatury znanych osobistości ze świata politycznego, naukowego i artystycznego. Między innymi specjalnym powodzeniem cieszy się George Bernard Shaw, wykonany doskonale, nie wyłączając przysłowiowej białej brody, która zachwyca swą naturalnością. A historia powstania tej brody jest bardzo zabawna. Studenci długo się zastanawiali, z czego ją wykonać. Z włóczki wychodziła źle, z materiału — źle, z nici — źle. Wreszcie ktoś wpadł na genialny pomysł i wystrzygłszy starannie sporą ilość sierści pięknie utrzymanemu ostrowłosemu foxowi, z niej dorobił lalce siwą czuprynę, wąsy i brodę. Tak więc świetny dramaturg i krytyk angielski doczekał się na stare lata swej podobizny z „psią brodą".

FLAMINGI NIE BOJĄ SIĘ MROZU

Flamingi, aczkolwiek pochodzą z gorących krajów, są dziwnie wytrzymałe na zimno. Ptaki te, należące jak wiadomo do brodzących, potrafią stać godzinami w jednym miejscu i w zadumie spoglądać w wodę. Otóż podobno w czasie wielkich mrozów, które niedawno nawiedziły całą Europę, jeden z flamingów w londyńskim ogrodzie, wydostawszy się jakimś cudem ze swego zimowego schronienia, uplasował się w sadzawce i przymarzł. Musiano go dosłownie wyrąbywać z wody. Piękny ptak żyje mimo to, jest jednak obawa, że obie nogi trzeba mu będzie amputować, co właściwie będzie dla niego jednoznaczne ze śmiercią.

REWOLWER - APARAT FOTOGRAFICZNY

Do użytku policji amerykańskiej oddany został niedawno nowy wynalazek, rewolwer z przytwierdzonym aparatem fotograficznym miniaturowych rozmiarów. W chwili pociągnięcia za cyngiel, cel do którego skierowano lufę zostaje sfotografowany. Wynalazek ten ułatwia bardzo identyfikowanie gangsterów, z którymi amerykańscy policjanci wciąż muszą walczyć. Bandyta, jeśli mu nawet uda się uciec spod kul rewolwerowych, pozostawia w rękach policji swoją podobiznę, która będzie dostatecznym dowodem do stwierdzenia jego winy.

RYBA Z TRĄBĄ SŁONIA

W Afryce istnieje pewien gatunek ryb, które posiadają trąbę, przypominającą zupełnie trąby słoni. Co zabawniejsze, ryby te czują widocznie dużą sympatię do długonosych olbrzymów, albowiem najwięcej znajduje się ich w okolicach obfitujących również w słonie. Trąba służy dziwacznym rybom do podnoszenia pokarmu z dna.

BARBARZYŃSKIE OBRZĄDKI RELIGIJNE

W Singapur, stolicy półwyspu Malajskiego, odbywa się co roku wielka uroczystość religijna połączona z pochodem wiernych. W tym pochodzie biorą także udział przeróżni fanatycy, którzy w celu odbycia pokuty za grzechy i umartwienia się, zawieszają sobie na plecach na hakach wbitych w ciało rozmaite ciężarki, szpikują się długimi drutami lub też przez wargi, nozdrza i uszy przewlekają grube gwoździe. Na Europejczyku procesja tych straszliwie pokaleczonych ludzi robi przygnębiające wrażenie, niestety, jednak jeszcze nie wszędzie dotarła religia chrześcijańska.

KOBIETY ZAWIADOWCAMI STACYJ

W Finlandii na niektórych stacjach zawiadowcami są kobiety. Obcokrajowcy, przejeżdżający przez ten kraj, są przeważnie mile zdziwieni, widząc młode a często także przystojne niewiasty w czerwonych czapkach i uniformach, stojące na baczność przed defilującymi pociągami. Okazuje się więc, że istnieje jeszcze jedna gałąź pracy, w której kobiety mogą doskonale konkurować z mężczyznami.

PRZED KANADYJSKIMI „PIĘCIORACZKAMI" BYŁY JUŻ „SZEŚCIORACZKI"

Okazało się niedawno, że w roku 1866 niejaka pani A. Buschnell z Chicago, żona J. L. Buschnella powiła sześcioraczki. Ponieważ z niewiadomych powodów bardzo wstydziła się tego faktu, więc ukrywała go starannie przed światem. Ujawniony on został dopiero teraz, po 73 latach, przez żyjących jeszcze obecnie troje z „sześcioraczków". Przypuszczalnie sława „pięcioraczków" kanadyjskich przyczyniła się do odkrycia tak długo zachowywanej tajemnicy.

UROCZYSTY JUBILEUSZ KOTA

W Stanach Zjednoczonych i w Anglii zwierzęta są na ogół dużo bardziej cenione niż u nas. Surowe kary na ludzi, którzy kopnęli konia, skrzywdzili psa lub kota itp. są na porządku dziennym. Czasami jednak ten kult zwierząt dochodzi aż do śmieszności. Niedawno z okazji 23-letnich urodzin kota urządzono uroczysty bankiet, na który został także zaproszony nawet prezydent Roosvelt, jednak z „braku czasu" musiał się wymówić od tego przyjęcia. Natomiast wiele osób znanych z życia politycznego i wielu członków finansjery amerykańskiej wzięło w nim udział. Wygłaszano nawet liczne mowy i wznoszono toasty na cześć „sędziwego jubilata", podkreślając jego długoletnią wierność i inne zasługi.

„GWIAZDY" W OLIWIE

Często widujemy w filmach sceny, gdy bohater czy bohaterka zażywszy kąpieli w pięknym basenie, dzikim jeziorze, lub morskich falach, wynurza się z nich obficie zroszona wodą. Otóż prawdziwa woda szybko obcieka i obsycha, a poza tym jest raczej niefotogeniczna, nagrywanie zaś scen, które trwa przeważnie dosyć długo, jeszcze utrudnia sytuację. Tak więc, aby ułatwić sobie pracę, a jednocześnie wywołać u widza wrażenie, że „gwiazda" jest naprawdę mokra, skrapia się ją poprostu oliwą, trzymającą się znacznie dłużej i lepiej wychodzącą na ekranie niż sama woda. Czy artyści są z tych kąpieli oliwnych zadowoleni, to już inna sprawa.

LWY NIENAWIDZĄ MURZYNÓW

Lwy, tygrysy i inne drapieżniki z rodziny kotów nie znoszą Murzynów. Jest rzeczą ogólnie znaną wśród myśliwych, że jeśli król pustyni ma do wyboru białego i czarnego człowieka, to zawsze rzuci się na czarnego. Nawet drapieżniki urodzone i wychowane w klatkach ogrodów zoologicznych zdradzają tę samą antypatię. Wystarczy, by Murzyn przeszedł obok lub też z daleka choćby poczuły jego zapach, a już wpadają w szał. Jeden z amerykańskich ogrodów zoologicznych miał podobno nawet wydać rozporządzenie zabraniające Murzynom wstępu na jego teren, aby nie denerwowali królów pustyni i dżungli.

Wiosna, lato, jesień i zima urody kobiecej

Piękno otaczającej nas przyrody byłoby zbyt monotonne, gdyby nie było zmian, to jest pór roku. Każda pora roku ma swój urok i swoje odrębne piękno. Tak samo i życie kobiety dzielimy na cztery zasadnicze okresy: wiosnę, lato, jesień i zimę.

Dziewczyna młoda przypomina nam wiosnę roześmianą, słoneczną, pachnącą fiołkami, jaśminem i bzem i szkoda tylko, że dzisiaj kobiety zapomniały, iż każdy okres ich życia to jakaś nowa forma i ma zupełnie inny urok i czar. Na ogół dzisiaj kobiety przybrały urodę standaryzowaną i wszystkie ubierają się i malują na jedną modłę, a przez to zatracają swój indywidualny typ urody.

Młoda panienka powinna się ubierać jasno, powiewnie, kolory ciemne zostawić radzę na okres późniejszy. Buźkę pielęgnować należy od wczesnej młodości, przesądem bowiem jest powiedzenie, że „póki jestem młoda, nic mi nie potrzeba". Właśnie w młodym wieku rozpocząć należy racjonalną pielęgnację cery, aby zachować ją piękną i świeżą aż do późnej starości. Unikać należy jednej rzeczy: malowania się bez potrzeby, chyba że twarz jest bardzo blada i zmuszone jesteśmy użyć czegoś, coby ją ożywiło.

Najważniejsze — to znać swoją skórę, a raczej jej gatunek i właściwości; wiedzieć, jakiej temperatury ma być woda do mycia, jakie mydło, jaki krem (o ile krem jest potrzebny, bo może właśnie zamiast natłuszczającego kremu potrzebne jest osuszające mleczko), jaki puder względnie róż, gdy jest koniecznie potrzebny.

Wiosna życia trwa krótko i już nigdy nie wraca — trzeba więc umieć z niej korzystać i być w całym tego słowa znaczeniu młodą — duszą i ciałem.

Stopniowo przechodzimy w okres dojrzałości, co w naturze daje się porównać z latem, które cechuje pełnia rozwoju i piękna, a nawet już niektóre gatunki krzewów i drzew już dają owoce. Kobieta tworzy ognisko domowe — zostaje żoną i matką. Jest to najważniejszy okres w jej życiu. Ale jednocześnie zjawiają się różne kłopoty, zmartwienia i cierpienia. Zaabsorbowana jest do tego stopnia, że często zupełnie zapomina o sobie, a to się mści, gdyż niszczy w bardzo szybkim tempie jej urodę. Kobieta, która przez lekceważenie czy przez niedbalstwo utraciła młodość, traci później coś więcej: spokój domowego pożycia małżeńskiego. I dlatego w tym okresie kobieta winna pielęgnować urodę najstaranniej, dbać o wygląd estetyczny całej postaci, aby zawsze być powabną i świeżą.

Będąc często zmęczoną, prowadząc dom otwarty, musi uciekać się do środków upiększających, jak róż, tusz, ołówki i pomadki. Aby jednak to upiększanie nie pozostawiało skutków ujemnych, zawsze wieczorem należy twarz oczyścić dokładnie ze szminki, gdyż skóra musi wypocząć. Na noc nałożyć obowiązkowo odrobinę kremu odżywczego, zwłaszcza pod oczyma; najlepiej zrobią preparaty owocowo-ziołowe, które doskonale pielęgnują cerę, czyniąc ją delikatną, elastyczną i świeżą. Poczynając od 30 roku życia, stanowczo należy korzystać co pewien czas z zabiegów w zakładach kosmetycznych, względnie, o ile to nie jest możliwe, nauczyć się pewne zabiegi wykonywać w domu, aby utrzymać nieskazitelność kształtów twarzy. Nic bowiem tak nie postarza kobiety, jak rozlany owal twarzy.

Kiedy zbliży się jesień życia, kobieta powinna stanąć odważnie do walki i powiedzieć sobie: muszę tak długo zachować młodość dopokąd będę tego chciała, bo na starość jest zawsze czas.

Dobór toalet musi być wtedy bardzo staranny, tony łagodne, kolory harmonizujące z urodą, przy pewnej otyłości — wyszczuplające. Strzec się należy przejaskrawienia i wszystkiego, co rzuca się specjalnie w oczy. Twarze kobiet dojrzałych muszą być malowane umiejętnie, bardzo dyskretnie. Powieki można robić bladoniebieskie, bo to oko pomładza, róż używać tylko suchy w proszku lub kamieniu (jedynie bezgipsowy), bo róż tłusty postarza, czyni skórę, jakby obrzękłą, daje wrażenie sztucznej teatralności.

W tym wieku należy dbać o higieniczny tryb życia, udawać się na spoczynek wcześnie, bo noce spędzone bez potrzeby przy brydżu postarzają ogromnie: rano oczy są opuchnięte i zmarszczki koło nich rysują się bardzo widocznie. Trzeba sobie w porę powiedzieć S.O.S. i jak kapitan okrętu nie wypuścić steru z ręki, choć burza i wszystkie żywioły sprzysięgają się, aby rozbić kruchą łódeczkę naszej urody. Musimy mieć dużo odwagi, rozwagi i dobrze wiedzieć co nam wolno, a czego nie wolno, a na pewno dobijemy do portu. Piękne i ciągle młode z wysoko podniesioną głową będziemy czekać na nadejście zimy. Bo zima kiedyś nadejść musi, takie są już prawa natury.

Zima, jak każda z pór roku ma też swój urok. Królewska biel śniegu otula ziemię niby płaszcz z gronostai i pozwala jej wypocząć po trudach minionego lata. Nadejdzie więc chwila, gdy będziemy mogły pozwolić sobie na ten luksus i zaczniemy się starzeć. Umieć zachować piękno w starości to także wielka sztuka.

Istnieją dwie kategorie kobiet, nie posiadających tej sztuki. Jedne, które nie chcą zrezygnować z dawno minionej młodości i odmładzają się wszelkimi sposobami, a przede wszystkim przy pomocy jasnych, głęboko dekoltowanych sukien i bardzo rażącego maquillage'u. Włosy farbują na rude czy kruczo-czarne i sądzą, że w ten sposób ukryją lata. Przenigdy! Moim zdaniem ośmieszają się tylko i pozbawiają osobistej godności, pozując na podfruwajki. Druga kategoria, to panie, które uważają: „jestem stara, więc po co mam dbać o swój wygląd?" Po co mi zabiegi, kremy itp. przecież to nie wróci młodości". Otóż są w błędzie. Ze wstrętem odwracamy się od pani w starszym wieku zaniedbanej i nie pielęgnowanej. Można zaniedbanie wybaczyć w młodości — w starszym wieku nazywamy to niechlujstwem i brakiem kultury. Niewinny pieprzyk młodej dodaje uroku, u starszej pani napełnia obrzydzeniem.

Kobieta, choćby była nie wiem jak stara, musi pielęgnować się, aby skóra jej była czysta i wygładzona, ręce, choć zmarszczone, jednak delikatne i białe, włosy srebrne — najpiękniejsze naturalne. Radzę często o ile można odświeżać fryzurę, aby główka starszej pani była zawsze w porządku. Brwi i rzęs nie farbować na czarno, bo to rzuca się w oczy, twarz stanowczo kremować kremem delikatnie pachnącym, pudrować pudrem w kolorze naturalnym, pomadki do ust i różu nie używać nigdy, jak również unikać jaskrawych lakierów do paznokci. Toalety spokojne, wytworne, o barwach popielatych, srebrnych, fiołkowych, koronki bardzo zdobią sylwetkę starszej damy.

Kobieta starannie pielęgnowana i odpowiednio ubrana będzie zawsze budzić uznanie i stanie się dyktatorem wdzięku, jaki potrafi roztaczać mimo swego podeszłego wieku. Dowiedzie tym, że zima jest równie piękna, jak wiosna i lato, tylko trzeba umieć ją godnie reprezentować.

Helena Brzezińska
Kierowniczka Działu Kosmetycznego
IZIS
w Warszawie



*Haft z perełek i kwiaty z piki albo aksamitu podnoszą gładką i skromną sukienkę na wyżyny eleganckiej toale*y. Ciemno zielona sukienka ślicznie np. będzie wyglądała przybrana aksamitką czarną, skośnie zeszywaną, ozdobioną wyszyciem z seledynowych lub złotych perełek.*

Aksamitna, gładka suknia z oryginalnie odciętymi boczkami, pięknie będzie wyglądała przybrana kwiatami z piki.

Perełki ozdobią również trzecią sukienkę popielatą. Na tle czarnego aksamitu będą się pięknie odbijały paciorki białe lub szklane opalizujące.



Kwiat z białej bawełnianej piłki do kostiumów i sukienek, ożywia je i czyni strojniejszymi.

Niedyskrecje zza kulis amerykańskiego radia

W jednym z numerów „Popular Science" ukazał się niedawno artykuł na temat udźwiękowienia słuchowisk w amerykańskiej radiostacji w Columbii.

Artykuł ten napisany przez p. Grover C. Muellera odziera biednych radiosłuchaczy z wszelkich złudzeń, o ile takowe mieli kiedykolwiek. Największą bowiem rolę przy nadawaniu w studio scen budzących nierzadko grozę i jeżących włosy na głowach słuchaczy, odgrywa wielki, gumowy balon. On to odpowiednio „szczypany", „głaskany", potrącany, obstukiwany i eksploatowany na wszystkie sposoby przez specjalistę, naśladuje wybuch gazów ziemnych w kopalni, trzęsienie ziemi, ciche padanie kropli w tajemniczej grocie, pełnej stalaktytów, odjazd i przyjazd pociąga, a także... pocałunki. Jak podobnie rozległą skalę dźwięków można wydobyć z czegoś w rodzaju piłki, to już tajemnica zawodowa.

W słuchowiskach wojennych, gdy chodzi o oddanie huku armat, używa się miedzianej blachy, rozpiętej na drewnianej ramie. Wali się w nią taką samą pałeczką jak w bęben, i wszyscy są święcie przekonani, że właśnie nieprzyjaciel rozpoczął ogień z najpotężniejszych dział.

Poczta z ubiegłego wieku, rozwożąca listy i pasażerów po dzikim Zachodzie, to, jak wiadomo, rodzaj obszernej kolasy, zaprzężonej w cztery konie. Na koźle siedzi woźnica z kapeluszem o ogromnym rondzie i jego pomocnik ze strzelbą gotową do strzału, bo na drogach bandyci nie próżnują. Widzimy to wszystko obrazowo, słyszymy turkot kół po kamieniach, a tymczasem w studio taki pan stoi sobie i po prostu kręci korbą, poruszającą mechanizm wydający odpowiednie hałasy.

W słuchowiskach egzotycznych często występuje jadowity wąż grzechotnik. Straszliwe niebezpieczeństwo grozi zakochanej parze, lub bohaterce śpiącej w szałasie z gałęzi czy innym wigwamie. Gad się przybliża, grzechotka na jego ogonie grzechocze coraz bliżej. Kiedy więc ogarnie nas blady strach i gwałtownie chcemy uprzedzać kogo należy o zbliżającej się śmierci pod postacią węża, uprzytomnijmy sobie, że to wszystko nabieranie. Ktoś potrząsa zwykłą grzechotką, umieszczoną w specjalnej skrzyni, a nas nie wiadomo po co przechodzą dreszcze.

Huk dubeltówki, to bicie, a właściwie uderzenie kijem w deskę, nie denerwujmy się więc, gdy okrutny zbrodniarz strzela do swej ofiary. Na pewno nic jej się nie stanie.

Boy w niebieskim uniformie otwiera windę przed elegancką panią opuszczającą lub przybywającą do wytwornego hotelu— specjalista od dźwięków przesuwa po szynach coś w rodzaju wrotek, które wydają charakterystyczny odgłos odsuwanej kraty.

Nie wszystkie jednak dźwięki są produkowane przez przedmioty zastępcze. Tak więc studio posiada np. część samochodu wraz z drzwiczkami, które w odpowiednich momentach zamyka się i otwiera. Widocznie trzask drzwiczek jest trudny do naśladowania w inny sposób, a ponieważ samochód w życiu Amerykanina odgrywa olbrzymią rolę, bo nawet trudno sobie prawdziwego Yankesa bez samochodu wyobrazić, tak więc radio musiało się zaopatrzyć chociaż we fragment prawdziwej maszyny.

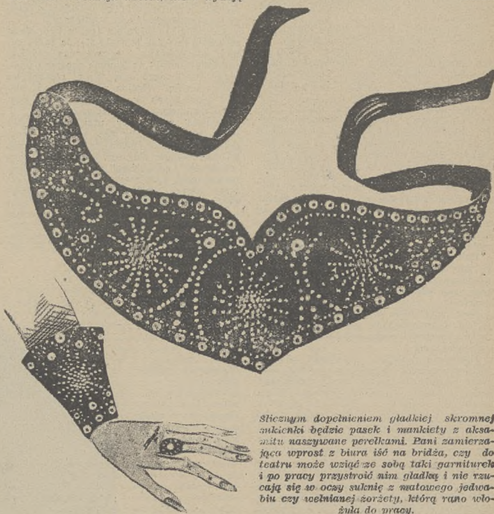
Również telefon jest prawdziwy, to też szelest nakręcanej tarczy i dzwonek jest nadawany ze zwykłego aparatu.

Teraz ktoś może się zapytać dlaczego w ogóle używa się do produkowania dźwięków przedmiotów zastępczych. No oczywiście wystrzał armatni czy wybuch wulkanu, to co innego, ale pocałunki, czy kapiąca woda, albo wystrzał rewolwerowy, są chyba łatwiejsze do wykonania normalną drogą i lepiej by dźwiękowo wyszły.

Otóż wcale tak nie jest. Niektóre odgłosy radio tak przekształca, że trudno by się było nawet domyśleć, o co właściwie chodzi. Np. czuły pocałunek moglibyśmy wziąć za odgłos mocno wymierzonego policzka, a kapiącą wodę — za szum Niagary.

Czy radiosłuchacze amerykańscy będą zadowoleni z tego, że nagle odsłoniły się przed nimi z całą dokładnością kulisy rozgłośni, trudno osądzić. Romantycy prawdopodobnie żałują swych rozwianych tak brutalnie złudzeń, ludzie zaś trzeźwi i realni, a takich jest w Ameryce więcej, wolą zawsze wiedzieć prawdę.

Oscar.



Ślicznym dopełnieniem gładkiej skromnej sukienki będzie pasek i mankiety z aksamitu naszywane perełkami. Pani zamierzająca wprost z biura iść na bridża, czy do teatru może wziąć ze sobą taki garniturek i po pracy przystroić nim gładką i nie rzucają się w oczy suknię z matowego jedwabiu czy wełnianej żorżety, którą rano włożyła do pracy.

W zwierciadle mody

INNY ŚWIAT

Ten inny świat, to świat podlotków, a raczej nawet młodych dziewcząt.

Minęły wprawdzie czasy, kiedy młode panienki chodziły ze spuszczonymi powiekami, dygały z wdziękiem i na pytania odpowiadały: „tak" lub „nie".

Dziś dziewczęta patrzą śmiało i prosto w twarz życia. Ale tak samo, jak dawniej, ozdabia je młodość i niezrównana świeżość. Mają przez to swój własny wdzięk i powinny zachować swój własny styl.

Styl nie tylko w zachowaniu i w zainteresowaniach, ale i w ubieraniu się. Co odpowiednie jest dla młodej panienki poniżej lat 18—19.

Śmieszna jest młoda, powiedzmy, 36-letnia matka, która prowadza ze sobą po dancingach 16-letnią pensjonarkę. Dziewczynka, oczywiście, musi być ubrana odpowiednio do lokalu i otoczenia, a tym samym właśnie nieodpowiednio do jej wieku!

Ale, wprowadzona w ten nastrój, bawi się, tańczy, może czuje się głupio, ale nabiera od razu minoderii i maniery. Zdjąć już tego stylu nie potrafi. A przecież, o ileż właściwsze byłoby ubranie i zabawa odpowiednie do wieku.

Bo młode panienki muszą ubierać się prosto i młodo, co może iść równorzędnie ze wskazaniami mody. A jednocześnie zwracać uwagę na niedość jeszcze ukształtowaną własną sylwetkę. Na cieniutką szyję, ramiona sterczące, wklęsłe „miseczki", grube ręce lub nogi, niedość wciętą linię w pasie.

Te wszystkie braki trzeba umiejętnie pokrywać prostotą i fasonem ubioru.

Jeżeli weźmiemy pod uwagę futra, to dla młodych panienek odpowiednie będą popielate, brązowe, płowe. Naturalnie z futer niedrogich, w prostym luźnym fasonie, poszerzanym do dołu.

Najwłaściwsze są jednak palta. I teraz, pod wiosnę, będą to płaszczyki z wełen, krojem angielskim. Np. płaszczyk z granatowej lub brązowej wełny, o plecach luźnych, lekko kloszowych. Rękawy reglanowe, przód zapięty na dwa guziki i duże, bardzo duże kieszenie z wyłogami.

Modne są palta w rodzaju trochę „klasztornym". To znaczy zapięte na guziki prawie do samego dołu. Taki fason ma zwykle wykładany kołnierzyk i mankieciki, kieszonki natomiast skośnie przecięte.

Palto trochę strojniejsze może mieć cały korpus do pasa odszyty w drobne poprzeczne zakładeczki. Dwa maleńkie wyłogi przy samej szyi i małe, przecięte kieszonki.

Problemat palta dla panienki ma oczywiście znaczenie tam, gdzie można sobie na nie pozwolić poza mundurkowym paltem szkolnym.

Natomiast kostium, przedmiot marzeń każdej panienki, to już inna sprawa. Zawsze należy pamiętać, żeby spódniczka była w fałdy, tak modne obecnie, plisowana, lub kloszująca. Żakiecik luźny z przodu, z wyłogami, które można gęsto zastebnować, z kieszonkami. Z przodem naszytym taśmami. Zawsze w takim razie z myślą o poszerzeniu szczupłego biustu.

Kolory: granatowy, popielaty jasny, beige, zielony, niebieski, brudnoróżowy. Nigdy czarny i nigdy w dużą kratę (jako całość). Natomiast zestawienie kraty z gładkim bardzo pożądane. Np. spódniczka w kratę, a żakiet zupełnie gładki. Albo też i na odwrót.

Bardzo ładne ubranie na wiosnę i lato dla młodej panienki to spódniczka drobniutko plisowana (w maszynie) z gładkim staniczkiem i do tego pelerynka wszyta w gładki karczek, a niżej cała plisowana, sięgająca do pasa.

Plisowane spódniczki i całe suknie, które moda wiosenna przyniesie są idealną formą ubrania dla młodocianych figurek. Lekka wełna i jedwab plisują się doskonale i bardzo strojnie i wdzięcznie wyglądają. W takich plisowanych sukniach zazwyczaj jest jakiś jeden element gładki: karczek, gorsecik, plisy.

Suknie panienek mają dużo krótkich rękawów, kończących się powyżej łokcia i zakończonych wywiniętym mankiecikiem, pliskami. Wreszcie bardzo wskazane są rękawy-bufki.

Tak samo, jak ślicznie „robią" młodocianym figurkom paski, wiązane na kokardy wąziutkie, lub szerokie, kończące wysokie gorseciki.

Kolory sukien młodocianych powinny być jasne, pastelowe. Należy (poza granatem i brązem) unikać kolorów zbyt rzucających się w oczy, z wyjątkiem czerwonego w ciepłym odcieniu.

Marieta

Renensans opery przedmoniuszkowskiej w Polskim Radio

Opera polska z okresu przedmoniuszkowskiego była jeszcze do niedawna niemal zupełnie nieznana ogółowi. Słyszano może o tym i owym kompozytorze; jakiś szczegół historyczny, odkryty w badaniach muzykologów przedostawał się może czasem do wiadomości ogółu. Nie istnieje jednak żadna możliwość poznania samych dzieł, zetknięcia się z ich żywym dźwiękiem. Sceny operowe już dawno wykreśliły ten przemiły okres narodzin polskiej opery ze swego repertuaru i to może nawet słusznie, z punktu widzenia teatru: libretta tych pierwszych oper polskich posiadają na ogół nikły nerw sceniczny, nie odpowiadają potrzebom dzisiejszego teatru. Moment ten był zapewne główną przyczyną, która pozbawiła pierwociny opery polskiej zdolności do trwalszego życia scenicznego.

To z punktu widzenia teatru było słabą stroną tych dzieł, okazało się dla radia zaletą: akcja wątła i prymitywna pozwala radiosłuchaczowi na kanwie prostego przebiegu scenicznego tym więcej cieszyć się miłą muzyką. Właśnie z racji swych błędów scenicznych okazały się pierwsze opery polskie ogromnie radiofonicznymi.

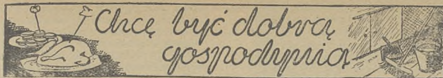
Muzyka tych oper przedmoniuszkowskich jest przemiła w swej prostocie i bezpretensjonalności, pełna przy tym wdzięku rokokowego; nie posiada ona zgoła cech „wielkości" napuszonej opery, ani monumentalności, jest raczej w swym charakterze kameralna. Oto więc druga przyczyna wyjątkowej radiofoniczności oper z tego okresu; muzyka łatwo zrozumiała dla szerokiego ogółu z powodu swej prostoty lekko i przejrzyście instrumentowana. Utwory te, jakby stworzone dla mikrofonu dzięki wymienionym cechom, trudno nawet wyobrazić sobie dziś na wielkiej scenie operowej. Może jedynie właściwą oprawą byłby tu jakiś kameralny teatr operowy (nie istniejący w Polsce) lub — radio. „Kameralność" zarówno pod względem scenicznym jak muzycznym, wydaje się w ogóle jedną z głównych cech radiofoniczności.

Audycje operowe nadawane przez Polskie Radio w ostatnich latach świadczą, że radio w pełni uświadamia sobie walory radiofoniczne i muzyczne pierwszych oper polskich.

„Król Łokietek" Elsnera, „Jadwiga" Kurpińskiego, „ Siedem razy czternaście" również Kurpińskiego — to kilka najważniejszych pozycyj na odcinku odgrzebywania klejnotów i klejnocików twórczości polskiej.



Elegancka suknia jedwabna, cała gładka, tylko od ramion ozdobiona skrzyżowaną szarfą z materiału sukni, związaną w tyle na kokardę.



Narzędzia pracy w gospodarstwie domowym

Mianem narzędzi pracy określamy wszystkie te przyrządy, które nam służą, jako pomoc w wykonywaniu poszczególnych czynności wchodzących w zakres gospodarstwa domowego.

Wartość każdego takiego narzędzia pracy oceniana jest według jego istotnej celowości i użytkowości.

Celowość narzędzia mówi o jego przeznaczeniu dla tej czy innej grupy gospodarskich zajęć. Np. inne przyrządy są nam niezbędne do prania, inne do sprzątania, gotowania itd. Celowość narzędzi pociąga za sobą konieczność **klasyfikacji** przyrządów według ich użytkowości.

O użytkowości narzędzi decyduje łatwość oraz bezpieczeństwo stosowania ich przy pracy.

To też celowość i użytkowość narzędzi powinny przede wszystkim decydować o ich **popularyzacji**, czyli rozpowszechnieniu w życiu codziennym.

Tymczasem jeśli chodzi o tę ostatnią pozycję, to o niej dycydują jeszcze szeregi czynników natury ekonomicznej i przemysłowej, a nie tylko organizacyjnej.

Tym się też w znacznej mierze tłumaczy te pozornie nieprzewalczona trudność unowocześniania polskich gospodarstw domowych.

Większość naszych rodzin mieszka w starych domach, gdzie **teren** gospodarstwa domowego nie jest przystosowany do nowoczesnych technicznych zdobyczy i do poziomów, jakie osiągnęły nowoczesne narzędzia pracy. Nowopowstające rodziny też muszą zamieszkiwać w starych domach. I dlatego będziemy w pierwszej linii omawiać typy gospodarstw nieunowocześnionych i im właściwe narzędzia pracy. A dopiero następnie podamy naszym czytelniczkom do wiadomości ostatnie zdobycze techniczne, które radykalnie przeistaczają **typ** przeciętnego gospodarstwa domowego, a w związku z tym i sam sposób **prac** gospodarskich, wykonywanych na unowocześnionym terenie.

Kolejno rozpatrując poszczególne działy pracy, stworzymy w łatwy sposób spis narzędzi niezbędnych w każdym nowopowstającym dwuosobowym gospodarstwie.

Spis taki będzie mógł posłużyć jako wskaźnik przy kompletowaniu gospodarskiej wyprawy panny młodej.

Z pośród istniejących narzędzi wybierzemy najniezbędniejsze, przytrzymując się ostatnio wypróbowanej metody, że nie **ilość**, lecz **jakość** przyrządów pracy stanowi o ich użyteczności i praktyczności.

Jeszcze kilka lat temu wytrawne gospodynie schlebiały zasadzie **specjalizacji przyrządów**. To znaczy, ubiegały się o to, aby mieć do każdej najdrobniejszej czynności gospodarskiej jakieś specjalnie do tego celu służące narzędzie.

Produkcja przemysłu technicznego znakomicie wykorzystała ten prąd zagranicą. Lecz wyniki tego kierunku organizacyjnego nie wytrzymały próby życia.

Przeładowanie gospodarstwa domowego nadmiarem narzędzi pracy o specjalnym, jednostosowalnym przeznaczeniu, zaczęło pracę utrudniać, zamiast ją ułatwiać, zmuszając tym osoby pracujące do wzmożonej wydajności energii i wysiłku fizycznego.

Zmiana narzędzi jednych na drugie pochłaniała czas i zmieniała zdobyty i wdrożony już rytm ruchów. A poza tym duża ilość zużytych narzędzi pracy, powodowała nową czynność — konieczność doprowadzenia tych przyrządów do najlepszego stanu używalności, czyli konieczność starannego ich oczyszczenia po każdorazowym zużyciu. Te wszystkie niedogodności sprawiły, że obecnie panie domu przekładają usługi narzędzi prostych o wielokrotnych możliwościach różnorodnego stosowania ich przy pracy.

I tylko te w wyszczególnieniach spisów będą przez nas uwzględnione. W kolejności przejdziemy przyrządy do sprzątania, palenia w piecach, oświetlenia mieszkania, prania i gotowania, przy wyłącznym uwzględnianiu **węgla, nafty i kanalizacji.** O usługach gazu i elektryczności w gospodarstwie domowym pomówimy oddzielnie.

*

Spis przyborów i narzędzi potrzebnych do sprzątania i odczyszczania mieszkania:

1 **szczotka z włosia** na długim kiju do zamiatania;
1 **szczotka ręczna** na długim kiju (by zaoszczędzić sobie schylania) do zbierania śmieci;
1 **szczotka ryżowa** na długim kiju do szorowania podłogi;
1 **szczotka ryżowa** na trzonku do mycia ubikacji;
1 **szczotka** do wanny;
1 **szczotka ręczna** ryżowa mała do szorowania naczyń drewnianych;
1 **szczotka** średnio-twarda trzcinowa do zmywania drzwi i przedmiotów białomalowanych;
1 **szczotka** ręczna do froterki;
1 **szczotka** na długim kiju (lekka) z 3 futerałami z bawełny do omiatania ścian;
1 **trzepaczka;**
1 **miotełka** do szczyszczania mebli;
1 **miotełka** do czyszczenia ścierek od **kurzu;**
2 **sukna** do podłogi;
2 **ścierki** łatwochłonne do mycia podłogi;
6 **małych** miękkich ściereczek do kurzu;
6 **worków** barchanowych na szczotkę **od** zamiatania;
1 **łopatka** wykończona zamszem do przecierania szyb i luster;
1 **butelka z płynem** do zamiatania na wilgotno;
1 **butelka z płynem** gęstym do zacierania plam na posadzce;
1 **szafka drewniana** na przechowywanie wyżej wyszczególnionych narzędzi.

W uzupełnieniu tego spisu należy poinformować panie o istnieniu uniwersalnego sprzętu gospodarskiego myjąco-czyszczącego **„Rękoluxa"**. Aparat ten jest rodzajem zwykłej szczotki, na którą naciąga się worek flanelowy lub lniany, zaopatrzony w kółko jako oprawkę. Przekręcenie uchwytu, którym zakończony jest kij, czyli drążek tej szczotki, powoduje spiralne okręcenie się worka na kiju. Ten prosty ruch pozwala na wyżymanie worka zmaczanego w wodzie — bez zamoczenia rąk. Pozwala również na zmniejszanie lub powiększanie płaszczyzny rozpostarcia samej ścierki-worka. Przyrząd ten oddaje sumienne usługi przy myciu, zamiataniu i czyszczeniu, zarówno podłóg, posadzek, jak drzwi, okien, luster i ścian. Godny jest więc rozpowszechnienia.

(D. c. n.) Maria Ankiewiczowa

Puder sportowy w każdym plecaku

Niemiła woń potu często jest niczem więcej, jak zaniedbaniem lub nieświadomością, jak sobie z tą przykrością poradzić.

A rada jest prosta: wystarczy dwa razy na dzień rano i wieczorem po umyciu mydłem formalinowym, przypudrować miejsca pod pachami, a także nogi *pudrem sportowym* Lab. Chem. Farm. M. MALINOWSKIEGO.

Puder sportowy M. MALINOWSKIEGO nie tylko usuwa przyką woń potu, ale zapobiega odparzeniom ciała. Powinien więc być zaliczony do „sprzętu" każdego rasowego sportowca.

Korespondencja

Korespondencja jest tym sposobem porozumienia między ludźmi, który może najlepiej daje poznać wewnętrzną kulturę człowieka, gdyż jest wyraźnym odbiciem jego myśli i upodobań. Uważajmy więc na to, by listy nasze swą formą zewnętrzną i wewnętrzną zdradzały dobry smak i nasze wyczucie estetyki i porządku.

Papier listowy im większy ma format, tym jest piękniejszy i bardziej elegancki. Arkusz powinien być mocny i gruby, nie powinno być na nim żadnych ozdób, złoconych brzegów, wytłaczań i monogramów. Barwa papieru listowego w kolorze kości słoniowej jest najbardziej wytworna, bardzo eleganckie są też barwy: biała, szara, kremowa lub w jakimś innym pastelowym kolorze; nigdy jednak nie używa się barw ostrych i intensywnych. Ładne i oryginalne są papiery listowe z umieszczoną u dołu lub w górze własną jakąś dewizą — takie papiery widuje się często za granicą i u cudzoziemców. Można też wybić na papierze listowym swój adres wypukłym drukiem granatowym lub w tonie papieru, co jest w lepszym tonie niż wypisywanie adresu na odwrotnej stronie koperty. Papier listowy powinno się mieć stale ten sam a nie coraz to inny format i rodzaj. Niepretensjonalnym i godnym polecenia rodzajem papieru jest blok listowy, jeżeli tylko strona nie jest odrywana w ząbki lecz gładko od całości. Koperta jak i papier listowy powinna być duża podłużna, czysto i wyraźnie zaadresowana, znaczek równo w górze naklejony. Przyjęte jest pisanie na odwrotnej stronie koperty, swego adresu, dla wygody odbiorcy listu i poczty. Podszewka koperty powinna być w jednym kolorze ciemnym lub jeżeli ma wzór to jak najbardziej dyskretny i nie rzucający się w oczy. Wiele jeszcze osób

uważa, że prywatnego listu nie wypada pisać na maszynie, jest to przesąd nie uzasadniony, jednakże z delikatności, pisząc do osoby starszej piszemy list odręcznie. Podpis swój w liście pisanym na maszynie zawsze musimy skreślić odręcznie. Perfumowanie papieru listowego jest zupełnie niedopuszczalne jak również przewiązywanie go sznureczkami i wstążeczkami. List wkłada się do koperty w ten sposób, by grzbietem złożonym był w dole a brzegiem w górze, by odbiorca nie uszkodził go przy rozcinaniu koperty. Papier listowy osób będących w ciężkiej żałobie, jest biały z czarną obwódką.

Zanim zaczniemy pisać list zastanówmy się nad jego treścią, pamiętając zawsze o przysłowiu, że „styl — to człowiek". Piszmy zawsze dobrym piórem i atramentem porządnie i równo, pozostawiając zawsze równy odstęp z lewej strony papieru, a z prawej dociągamy wyrazy do brzegu, nie tworząc miejsc pustych ani nie stłaczając zbytnio liter. Pod nagłówkiem napisanym na górnej połowie pierwszej stronicy listu, pisze się dalej, kończąc na dole na dwa centymetry i przenosząc dalszy ciąg na drugą stronę, gdzie się zaczyna od góry na mniej więcej trzech czwartych kartki. Tak samo na trzeciej i czwartej stronicy. Nie wiadomo dlaczego niektórzy ludzie zostawiają drugą stronę listu wolną, a piszą tylko na pierwszej, trzeciej i czwartej. Wcale to nie należy do dobrego tonu i nie robi się tego nigdy, lecz pisze się po kolei na wszystkich stronach. Pamiętajmy, że nie należy samych tylko słów pożegnania przenosić na następną stronę lecz dopiero po dwóch, trzech zdaniach.

Najważniejszą zasadą grzeczności towarzyskiej jest odpisywanie na każdy list, a Francuzi ujęli to nawet przysłowiem: „chaque lettre merite reponse", każdy list zasługuje na odpowiedź. Szczególnie jeżeli list zawiera jakąś prośbę lub zlecenie. List posyłany przez grzeczność, tj. przez kogoś kto ofiarował się list ten doręczyć adresatowi osobiście, daje się mu w niezaklejonej kopercie, pisząc z brzegu „przez grzeczność", lub uświęcone francuskim zwyczajem „p. b." — par bonté. Osoba natomiast, której list dajemy do przewiezienia, natychmiast w naszej obecności list zakleja, czemu nie protestujemy. Nie dotyczy to oczywiście posłańców, którym listy daje się zawsze zapieczętowane. List nie powinien nigdy zawierać wiadomości bardzo intymnych lub kompromitujących nas lub bliźnich, gdyż pamiętajmy, że może zaginąć i dostać się w niepowołane ręce. Listów nie otwiera się i nie czyta w towarzystwie, chyba jakąś śpieszną wiadomość, telegram itp. Przepraszamy wtedy obecnych i odczytujemy pismo. Pisanie anonimów jest dowodem zupełnego braku kultury, charakteru i przyzwoitości, tak samo jak rozmyślne otwieranie i czytanie cudzych listów. Pisanie na kopercie „ł. o. r." — łaskawie odebrać raczy — jest przeżytkiem, który zachowała jeszcze tylko Małopolska.

Widokówki i pocztówki stanowią osobny rodzaj korespondencji. Nie można pisać ich do osób w podeszłym wieku — nawet przesyłając życzenia z jakiejś okazji — ani do osób, z którymi stosunki są na stopie ceremonialnej. Na otwartej pocztówce nie wypisuje się żadnych poufnych wiadomości, nawet w obcym języku. Zwyczajne pocztówki przewidziane są właściwie tylko do celów handlowych, interesów firmowych itp. lub w stosunkach całkiem nie ceremonialnych, pisząc widokówki nie przesyłajmy nigdy pobodzin jakichś zakochanych par, ufryzowanych młodzieńców i tym podobnych okropności. Jeżeli piszemy parę tylko słów do osób starszych, lub do osób, z którymi łączą nas stosunki ceremonialne a nie chcemy pisać listu, posługujemy się biletami w gatunku i formacie papieru listowego. Biletów tych używa się także na zaproszenia, składanie kondolencji itp.

Do osób duchownych pisze się w nagłówku „Wielebny" lub „Przewielebny", do osób z którymi stopień zażyłości nie upoważnia nas do pisania „Kochany" lub „Drogi", pisze się „Szanowny" — forma przyjęta w całej Polsce. Pisanie w nagłówku „Wielmożny" lub „Łaskawy" używane jest jedynie w Małopolsce. Do dostojników państwowych pisało się dawniej np. „Wielce Szanowny Panie Ministrze!" dzisiaj formę tę uproszczono i można zaczynać krótko „Panie Ministrze!", „Panie Generale" itp. Tytułu mistrza w stosunku do pisarzy, muzyków itp. nie używa się, gdyż jest to forma niestosowana i nie zgodna z duchem języka polskiego. Do bliższych znajomych kończy się list „Łączę piękne ukłony", „Łączę serdeczne ukłony dla Obojga Państwa", „Najlepsze pozdrowienia dla Pani i całego Domu" itp. Zawsze trzeba pamiętać pisząc do jednej osoby o załączeniu ukłonów czy pozdrowień dla męża, żony, dzieci, rodziców czy innych domowników. Pisząc do serdeczniejszych znajomych załączamy i od naszych najbliższych domowników należne pozdrowienia. W stosunkach oficjalnych kończymy list słowami: „Łączę wyrazy szacunku i poważania", „Proszę przyjąć wyrazy prawdziwego szacunku i poważania", „Pan Generał raczy przyjąć wyrazy mego głębokiego szacunku i poważania" itp.

I. Grz.

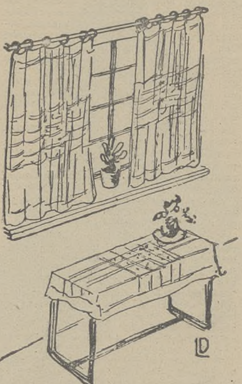
Jadalnia w kuchni

W wielu małych mieszkankach zamieszkiwanych przez większą ilość osób kwestia wykorzystania miejsca jest sprawą tak palącą, że musi się dla niej zrezygnować z pewnych przyjętych norm urządzenia, co zresztą nie przeszkadza temu, by pomysły, wykombinowane ad hoc, nie miały być naprawdę ciekawe i estetyczne.

Do takich praktycznych i często bardzo sympatycznych przy umiejętnym zrealizowaniu inowacji należy połączenie jadalni z kuchnią. Tam, gdzie nie ma służącej, a pani domu w czasie posiłków jest skazana na ciągłe bieganie od kuchni do pokoju i z powrotem, tam, gdzie stół w pokoju musi być przeznaczony do pracy i trudno go przed każdym posiłkiem uprzątać, takie rozwiązanie sytuacji jest bardzo wygodne. Praktycznie, nie nasuwa to żadnych trudności, pozostaje tylko strona estetyczna, która może wypaść świetnie, ale gdy się nie uda — wyniknie bałagan, łatanina i sztuczność.

Jako pierwszy warunek takiego urządzenia trzeba przyjąć koniecznie pedantyczną czystość. Żadnych odpadków, żadnych ścierek na wierzchu, żadnych brudnych naczyń — na to wszystko muszą być odpowiednie urządzenia, konieczne zresztą w każdej nowoczesnej kuchni. Nie będę się o tym rozpisywać, to bowiem nie stanowi mojej specjalności, a wchodzi już raczej w zakres organizacji gospodarstwa domowego. Natomiast jeśli wziąć pod uwagę stronę estetyczną, możemy podać zasadniczo dwa typy urządzenia, które gwarantują, że całość będzie naturalna, miła i estetyczna, nie rażąc pretensjonalnością. Pierwszy typ, będzie to urządzenie o charakterze nowoczesnym, z meblami lakierowanymi, lub prostymi, bez forniru i politury, drugi — to wnętrze w całości oparte na motywach ludowych, z meblami o charakterze mebli wiejskich wraz z ich charakterystyczną konstrukcją. W jednym i drugim wypadku, mimo że w jednej części kuchni znajduje się piec, w drugiej zaś stoi stół z krzesełkami, czy nawet ławami, nie odgradzamy komina żadną zasłoną, ani parawanem. Wówczas bowiem wnętrze miałoby już pewną sztuczność, widać by było, że tego rodzaju urządzenie jest niemiłą koniecznością, z której gospodarze są niezadowoleni. Piec traktujemy z taką samą „przyjacielską pobłażliwością", jak piec pokojowy, który choć też przecież nie jest ozdobą pokoju, daje nam miłe ciepło, można się o niego raczej przyjemnością oprzeć i dlatego jest raczej w całości wnętrza „meblem" sympatycznym. Kuchnia musi być koniecznie jasna, najlepiej możliwie słoneczna. W oknach można porobić zazdrostki białe, w kolorowe kwiatki, albo w barwie dostosowane do lakieru mebli. Drążek firanki pasowałby do całości.

Jeżeli urządzamy kuchnię nowocześnie musimy dbać o to, by meble były zgrabne. Stosuje się to przede wszystkim do kredensu, który powinien być możliwie nieduży, ale wystarczająco wygodny do pomieszczenia wszystkiego, co jest potrzebne. Kredens można przyozdobić barwnymi serwetkami. Stół najlepiej przykryć ceratą. Jeżeli nie ma służącej, kwestia czystego obrusa, zwłaszcza gdy są dzieci, przedstawia się dość tragicznie. Tymczasem istnieją dziś bardzo ładne kolorowe ceraty (byle nie w kwiatki, albo w marmurek) zupełnie gładkie, albo w duże grochy, które wyglądają na stole naprawdę znacznie apetyczniej i milej, niż choćby dwudniowy obrus tam, gdzie paru małych obywateli robi co może, by go pozbawić



Firaneczka na okno i serwetka, mereżka i haft łańcuszkiem na opalu. Motyw naturalnej wielkości i sposób rozplanowania *na str. 17-ej.*

nieskazitelnego wyglądu. Na ścianach oczywiście nie może być żadnych obrazków, makatek, kilimków, ani niczego, coby nie odpowiadało nastrojowi kuchni. Nie może też być żadnych kuchennych wyszywanek z widokiem wiatraku, albo holenderskim krajobrazem, bo to znowu nie odpowiada charakterowi jadalni. Może wisieć zamknięta półeczka, biegnąca wzdłuż ściany i zawierająca przyprawy i drobiazgi kuchenne, dobrze także wygląda otwarte półka, na której może stać kilka ładnych okazów ceramiki, albo drobiazgi w rodzaju groteskowych figurek z lakierowanego drzewa. Lampa wisząca możliwie prosta w pomyśle musi dawać światło jasne, nieprzyćmione. Jeżeli urządzamy całość w stylu ludowym stosujemy oczywiście meble w ludowym stylu, niepolituroware, do szorowania (wzory patrz Matlakowski: „Zdobienie i sprzęt na Podhalu"), najlepiej góralskie. Wtedy cerata oczywiście nie wygląda już dobrze, raczej można zastosować tak modne dziś podawanie nakryć na malutkich serwetkach prostokątnych, o wzorze ludowym. Na ścianie ludowa półka z ceramiką wiejską, ładny łyżnik. Ścian malować nie można na żaden kolor, muszą pozostać białe, ale górą dobrze będzie poprowadzić wokoło szlak o czysto ludowym deseniu i kontrastowych kolorach. Wszystkie robótki i serwetki muszą być utrzymane w odpowiednim stylu. Co do lamp, to niestety to, coby najlepiej pasowało do tego rodzaju wnętrza, a więc żelazny, albo drewniany świecznik dość trudno jest dostać.

W jednym i drugim ujęciu wnętrza kuchni efekt będzie tym lepszy, im więcej będzie w urządzeniu prostoty. Nie zawadzi, o ile jest dość miejsca, jeśli się postawi jakąś prostą podstawę pod kwiaty — zieleń to zawsze ładnie ożywia i urozmaica. Na zakończenie dodam, że przy tego rodzaju urządzeniu nie może być mowy o żadnych uzupełnieniach meblami „pokojowymi" w rodzaju biureczka, stoliczka czy jakiejś etażerki. Całość, na to, by wypaść dobrze, musi być utrzymana w jednym stylu i nastroju.

Halina Adwentowska

Towaroznawstwo

MLEKO

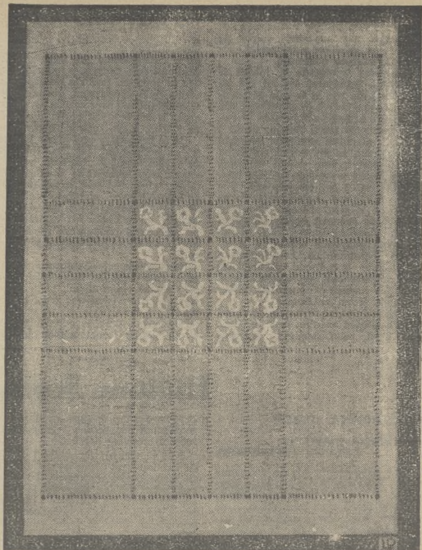
Białka podobnie jak tłuszcz znajdują się w roztworze c·kru mlecznego i soli mineralnych w zawieszeniu. Tłuszcz nadaje mleku odcień kremowy, białko warunkuje jego barwę białą.

Białko w mleku występuje jako: 1) kazeina-sernik, 2) albumina i 3) globulina. W największym procencie występuje kazeina, mająca dla odżywiania i celów przemysłowych duże znaczenie.

Sernik występuje w mleku w związaniu z wapniem, dając w tym połączeniu roztwór nieprzezroczysty i biały. O ile po ścięciu się sernika odcedzimy mleko, otrzymamy płyn przezroczysty, zielonkowaty.

W ostatnich latach zwiększa się zastosowanie kazeiny do celów przemysłowych, na wyrób galalitu oraz w fabrycznym cukiernictwie, zastępując mleko w irysach, ciągutkach itp., nadając im właśnie ów znany i poszukiwany smak mleczny.

Kazeinę otrzymujemy przeważnie z mleka odtłuszczonego, ściętego przy pomocy fermentów cielęcego żołądka (podpuszczka), lub przy pomocy zakwaszenia. Daje to inny gatunek kazeiny, ponieważ jednak w gospodarstwie domowym nie ma to znaczenia, dotknęliśmy tej sprawy tylko mimochodem.





Motyw naturalnej wielkości na firankę lub serwetkę. Wielkość serwetki i firaneczki dowolna w zależności od potrzeby.

Cukier mleczny, czyli laktoza, otrzymuje się z serwatki, jest on w niej rozpuszczony zupełnie tak, jak się rozpuszcza codziennie przez nas używany cukier do herbaty, jest on jednakże mało słodki, posiada jednak wartość odżywczą.

Sole mineralne występują w mleku w ilości niestałej, wahającej się od 0,6 do 0,8%; znajdują się one w formie rozpuszczonej i są bardzo łatwo przyswajalne dla organizmu. Dla naszego odżywiania pierwszorzędne znaczenie mają wapno, fosfor i żelazo. Dwa pierwsze składniki zawarte są w takiej ilości, że litr mleka dostarcza człowiekowi dostatecznej dawki dziennej, jedno tylko żelazo występuje w ilości niedostatecznej i musi być uzupełniane. Ponieważ mleko kobiece zawiera żelaza więcej niż mleko krowie, stanowi więc ono dla niemowlęcia pokarm odpowiedniejszy.

Mleko od dobrze żywionych krów zawiera też prawie wszystkie witaminy, zwłaszcza zaś witaminę A, warunkującą wzrost, niestety z powodu zachodzącej zazwyczaj konieczności gotowania mleka, gotowania nie zawsze umiejętnego, większość witamin ulega zniszczeniu.

Oprócz wymienionych wyżej składników, mleko zawiera dość znaczną ilość bakterii. Bakterie, czyli mikroskopijne, jednokomórkowe organizmy są w przyrodzie ogromnie rozpowszechnione, a skutkiem swojej lekkości i małości przenoszą się za lada podmuchem z miejsca na miejsce. To też dojenie krów powinno się odbywać nie tylko z zachowaniem jak najdalej posuniętej czystości rąk, naczyń, wymienia, ale możliwie w spokoju. Szybkie chodzenie, rozwiewanie pyłu spódnicami, rozdzielanie siana w czasie udoju wprowadza w ruch niezliczone ilości bakterii opadających wreszcie na mleko, gdzie zostają zatrzymane.

Część bakterii w przyrodzie jest dla człowieka pożyteczna, jak np. bakterie kwasu mlekowego, z bakterii jednak, które znajdujemy przeważnie w mleku przy badaniu, większość jest chorobotwórcza, tak że mleko trzeba pasteryzować, sterylizować lub gotować, aby je unieszkodliwić. W dużych gospodarstwach mlecznych, zaraz po wydojeniu poddaje się mleko ochłodzeniu, przez co się powstrzymuje rozwój bakterii.

Sterylizacja mleka odbywa się przez nagrzewanie bądź do temperatury 115—120 st. Cels. w ciągu 15 m., bądź 105—110 w ciągu godziny, ponieważ jednak nawet tak wysoka temperatura nie daje gwarancji zniszczenia wszelkich bakterii chorobotwórczych, gdyby jednak nawet zniszczyło, to równocześnie zniszczy wiele cennych składników, zmienia smak i kolor, lepszą okazała się w praktyce pasteryzacja, polegająca na nagrzewaniu mleka do temperatury 65°C. na pół godziny (niska pasteryzacja) albo do temperatury 80—85°C (wysoka pasteryzacja), w czasie czego mleko przepływa tylko szybko przez pasteryzator.

Jednakże pasteryzowanie niszczy niektóre witaminy, tudzież nie zabija zarodków. Jeżeli po pasteryzowaniu nie ochłodzimy zaraz mleka, zarodki rozwijają się i stają bardzo szkodliwe dla zdrowia. Pasteryzowane mleko nie może stać dłużej nad 24 godziny.

Masło i sery otrzymane z mleka umiejętnie pasteryzowanego są lepsze niż z surowego.

Ponieważ jednak w dzisiejszych warunkach pasteryzacja nie stoi jeszcze wszędzie na wysokim poziomie, w gospodarstwie domowym najlepszym jeszcze i najpewniejszym sposobem jest gotowanie świeżego mleka. Dłuższe gotowanie niszczy jednak witaminy, dlatego dla niemowląt najpewniejszym pokarmem jest mleko matki, przy sztucznym zaś odżywianiu konieczne jest uzupełnianie mleka sokami owocowymi.

(D. c. n.)

Higiena kobiety

HIGIENA CIĄŻY

III. ĆWICZENIA FIZYCZNE. WPŁYWY PSYCHICZNE.

W czasie ciąży sporty nie są wskazane nawet tym kobietom, które ich stale używają, a to z powodu niebezpieczeństwa poronienia w pierwszych miesiącach, a ze zrozumiałych względów powiększonej tuszy, krótkiego oddechu itp. w dalszych okresach.

Jednakowoż można niektóre, bardzo nieliczne gałęzie sportu uznać za dostępne, ale tylko dla wprawnych, oraz pod warunkiem, że będą stosowane bardzo ostrożnie. Np. takim sportem możliwym do wykonania będzie narciarstwo na idealnie łagodnym terenie oraz niemęczące używanie ślizgawki.

Każde przemęczenie w okresie ciąży jest absolutnie niewskazane, tak samo więc i najbardziej wysportowane muszą zwrócić uwagę, aby w swym zamiłowaniu do kultury fizycznej nie przesadzić.

Inaczej rzecz się ma z gimnastyką i pieszymi przechadzkami. O ile sport jest w niektórych wypadkach możliwy, ale niewskazany, o tyle prawidłowo uprawiana gimnastyka, jako kontynuacja codziennych ćwiczeń z okresu przed ciążą ,oraz długie piesze spacery, są bardzo zalecane.

Nie można zapewnić sobie dobrego porodu, jeśli się nie używa ruchu jako codziennej i sumiennie wykonywanej zasady życiowej. Żaden, choćby najruchliwszy tryb życia na terenie domu, nie zastąpi równego marszu po otwartej przestrzeni. Na wsi — nic łatwiejszego jak to wykonać, w mieście — przy dobrej woli również. Małe miasta mają wypady ku polom i lasom je otaczającym, duże — mają parki, ciche spokojne ulice na osiedlach, gdzie można dojechać tramwajem i dalej przejść się, swobodnie wdychając świeże powietrze, wzmacniając marszem mięśnie, wyrównując i regulując krążenie krwi. Tym milej i zdrowiej jest jeśli się ten codzienny spacer odbywa nie samej, z kimś bliskim, lub z mężem, który powinien otoczyć swą żonę w tym ważnym okresie szczególniejszą opieką i troską. Do tego tematu wrócimy poniżej.

Jeśli chodzi o gimnastykę i jej zbawienne działanie na ciążę, to nie będziemy tego szczegółowo roztrząsać, bo wiele się o tym mówi i pisze. Oczywiście nie wszystkie ćwiczenia są dostępne i wskazane, to rzecz jasna. Parę przykładów takich odpowiednich ćwiczeń było zamieszczonych w 22 n-rze naszego pisma z 1938 w artykule p. t. „Uwagi dla pani w ciąży". W każdym razie, stara recepta naszych babek, zalecająca rozsypanie papierka szpilek na podłogę i pozbieranie ich w pozycji stojącej z niezgiętymi kolanami, a zgiętym krzyżem, dowodziła zrozumienia dla potrzeby ćwiczeń fizycznych w czasie trwania ciąży.

Praca domowa jest też dobrą gimnastyką, nie należy jej zaniedbywać z racji swego stanu. Nie będziemy jednak wykonywać żadnych męczących zajęć, np. froterowania, prania i prasowania, które choć zasadniczo nie może być zaliczone do ciężkich prac, jeżeli jednak będzie wymagało stania kilku godzin z żelazkiem w ręku nad prasowaniem całej bielizny z dużego prania, będzie też niewskazane.

Szycie na maszynie nożnej, przesuwanie mebli, mycie okien oraz szereg tym podobnych zajęć też powinien być na czas ciąży zaniechany.

Jest cały szereg zawodów, które wpływają źle na ustrój kobiecy w ogóle, a na kobietę ciężarną w szczególności, trudno jednak je tu wymieniać, gdyż to wchodzi już obszerniej w dział wiedzy zwanej higieną zawodową i w ustawy o ubezpieczeniach społecznych itd. My w naszych rozważaniach bierzemy na razie pod uwagę panią swego własnego domu. Każda praca, czy to zawodowa poza domem, czy we własnym warsztacie w domu, musi być zaniechana na pewien czas przed porodem, najmniej 2—4 tygodnie przed przewidzianą datą rozwiązania.

Jest pewien rodzaj starań higienicznych, które nie będą miały na celu ciała, ale stronę duchową człowieka — nazwiemy je: higieną psychiczną. Należy — a jakże często się tego zupełnie nie bierze pod uwagę — stworzyć przyjazną atmosferę spokoju wokoło kobiety ciężarnej.

Wpływy psychiczne nie pozostają bez wpływu na uczulone, często przeczulone w czasie ciąży, nerwy przyszłej matki, a co za tym idzie, nie mogą być bez wpływu na dziecko.

Jest obowiązkiem męża, dbać więc o tę przyjemną atmosferę, ale też i rzeczą żony umieć się trzymać w dyscyplinie, nerwy w koniecznej gimnastyce duchowej, równie niezbędnej, jak gimnastyka mięśni. Umieć nie robić spraw wielkich z małych, pomijać je z pogodą, gdyż musi mieć przyszła matka uwagę skupioną na swoim dziecku, tak jedynie i wyłącznie z nią zespolonym w tym czasie. Musi być w kobiecie odporność na wpływy zewnętrzne, gdyż nie zawsze się żyje tylko z dobrym i czułym mężem, ale są i inni członkowie rodziny, którzy wobec zbliżania się radosnego faktu, będą pełni najlepszych, a sprzecznych ze sobą rad. Trzeba umieć się przeciwstawić nieoględnym, którzy potrafią opowiadać à propos ciąży w danym wypadku o okropnościach nieudanych porodów dalszych czy bliższych znajomych, nie bacząc na szkodę, jaką mogą tym opowiadaniem wyrządzić. Trzeba więc umieć przerwać opowiadanie, które zaczyna denerwować, umieć przerwać książkę, którą się nieoględnie wzięło do ręki, a która może nasunąć nieodpowiednie, przykre obrazy. Lektura musi być starannie dobrana, pogodna, bez opisów zbrodni, nastrojów ponurych itp.

Należy też unikać książek traktujących o medycynie, nie przyniosą żadnego pożytku, jeśli będą to książki fachowe — bo zbyt trudne dla laika, a wszelkie wątpliwości najlepiej rozstrzygnie lekarz. To samo co mówimy o książkach, trzeba zastosować do teatru i kina. Dobrze trzeba wybrać sztukę, czy film, aby nie zostawiła przykrego, trującego osadu w myślach i wyobraźni.

B. S.

Rozplanowanie ogródka warzywnego

Odpowiedź dla I. N.

Ogródek warzywny wielkości 800 m² można rozplanować tak, żeby starczyło z niego warzyw nie tylko dla 4-ch, ale nawet dla 10-iu osób na cały rok. Oddzielić 50 m² z terenu, które pozostawić na założenie inspektu, lub rozsadników, kompostu, składzika (szopy) na narzędzia itp., zbiornika na wodę.

Pozostałe 750 metrów² warzywnika podzielić na 3 równe części po 250 metrów² każda. Co roku trzeba kolejno jedną z trzech działek nawozić obornikiem i odpowiednio do tego zmieniać i dostosowywać uprawę różnych warzyw.

W ten sposób zachowany będzie płodozmian przy zastosowaniu tzw. trójpolówki. Na działce w pierwszym roku po oborniku należy sadzić następujące rośliny: kapusty, kalafiory, pomidory i ogórki.

Przeznaczamy pod te rośliny następującą powierzchnię terenu:

Kapusta biała głowiasta wczesna	20 m²
Kapusta biała głowiasta późna do kiszenia i przechowania na zimę	60 m²
Kapusta włoska	20 m²
Kapusta czerwona	20 m²
Kalafiory odmiany wczesne i późne łącznie	40 m²
Ogórki	40 m²
Pomidory	40 m²
Na ścieżki i bruzdy łącznie	10 m²
Razem	250 m²

Ponieważ ogórki wysiewamy około 7 maja, więc do czasu rozrośnięcia się ich, z powodzeniem siać można po bokach zagonków, jak tylko ziemia rozmarznie, sałatę, rzodkiewki, szpinak.

Na działce następnej w drugim roku po nawozie uprawia się warzywa korzeniowe i cebulowe, rozmieszczając je w terenie następująco:

Cebula z siewu	40 m²
Buraki ćwikłowe	40 m²
Marchew	40 m²
Pietruszka	20 m²
Selery	10 m²
Pory	5 m²
Czosnek	5 m²
Brukiew	30 m²
Kalarepa	10 m²
Kukurydza	40 m²
Ścieżki i bruzdy łącznie	10 m²
Razem	250 m²

Na ostatniej działce w trzecim roku po nawozie dajemy rośliny strączkowe, przeznaczając dla nich następującą powierzchnię:

Fasola szparagowa do spożycia na zielono, siew w paru terminach	60 m²
Fasola na ziarno	60 m²
Groch wczesny do spożycia na zielono	40 m²
Groch późny na ziarno	40 m²
Bób	40 m²
Ścieżki i bruzdy łącznie	10 m²
Razem	250 m²

Ponieważ groszek zielony po zebraniu wcześnie schodzi z pola, wolne miejsce po nim można wyzyskać, obsiewając je stale rzodkiewką, sałatą, lub sadząc kalarepkę, aby mieć te warzywa świeże i nieprzerośnięte.

Rozplanowawszy w ten sposób ogródek warzywny, ze stosunkowo niewielkiej przestrzeni, można mieć komplet różnorodnych warzyw przez cały rok dla większej rodziny, złożonej z kilku osób.

Dieta w chorobach krwi

ANEMIA

W anemii spotykamy się z wielkim ubytkiem czerwonych ciałek krwi, normalna ilość wynosi we krwi przeciętnie 4½—5 mil. mm³ oraz hemoglobiny, na odbudowę których potrzebne jest żelazo.

Anemia jest poważną dolegliwością, lecz imponujące są wyniki leczenia dietetycznego tego schorzenia przez dodawanie do normalnego, lecz bogatego w sole mineralne i witaminy odżywienia: surowej wątroby) zawierającej hormony, duże ilości soli żelazowych i witamin, jak również śluzówki żołądka świńskiego.

Już po kilku dniach spożywania wątroby, następuje zwiększenie się ilości czerwonych ciałek i hemoglobiny we krwi, a po 5 tygodniach stosowania jej, osiąga się normalną ich ilość. Wówczas samopoczucie chorego polepsza się, a zabarwienie skóry staje się (normalne) rumiane.

Jeszcze lepszy wpływ na stan ogólny daje śluzówka żołądka świńskiego, która podaje się tylko w preparatach („Vertrihorn—Klawe" albo „Ventriculus sincus—Hennig"). Spożywa się je zazwyczaj w mleku, rosole, lub opłatkach.

Ponieważ choroba ta jest dość powszechna, zwłaszcza u kobiet, a leczenie dietetyczne polega na dostarczeniu organizmowi możliwie dużej ilości soków i potraw z wątroby zwykle przez chorych nie lubianej, przeto wskazanym jest zapoznanie się z różnymi sposobami przyrządzania jej, które umożliwiają łatwiejsze spożycie przez chorych.

Oprócz tego należy położyć wielki nacisk na racjonalne przyrządzenie również i wszystkich innych potraw, podawanych w okresie choroby, aby przez wadliwe ich przygotowanie nie opóźniać powrotu do zdrowia.

I tak, zupy w tym wypadku, winny być podawane na esencjonalnych wywarach mięsnych i jarzynowych — podprawione żółtkami, które posiadając aromatyczne substancje, wywołują szybsze wydzielanie się soków trawiennych, dodatek surowych żółtek zaś, zamiast innych podpraw — czyni zupy pożywniejszymi, o dużej zawartości witaminowej.

Mięsa chude winno podawać się na wpół surowe, lub nawet surowe, skrobane, bite, smażone albo pieczone w pergaminie, celem uniknięcia łączenia ich w czasie przyrządzania z większą ilością tłuszczu.

O ile kto nie lubi krwistego mięsa, można je po szybkim obsmażeniu z obu stron, zdjąć z ognia i potrzymać na patelni pod szczelnym przykryciem, wówczas gorąco z powierzchni mięsa przenika do jego wnętrza i ścina białko. Gdy po naciśnięciu mięsa — widelcem, wyjdzie szara ciecz, należy je podawać.

Jako dodatki do mięsa podaje się obficie sałaty i jarzyny liściaste, kiszone ogórki i kapustę.

Na desery uwzględnia się surowe owoce — pomarańcze, cytryny, sałatki, kompoty z surowych owoców, galaretki i kremy witaminowe.

Ponieważ jednak, jak wyżej wspomniano, dodatek surowej wątroby jest w tym wypadku nieodzownym lekarstwem, lecz zarazem przykrym w użyciu — podaje się ją w opłatkach, lub w formie płynnej, w połączeniu z ostrymi przyprawami, jak np. z sosem pomidorowym, kabulem, z kakao lub czosnkiem. Dodatek ten w dużej mierze maskuje surowy niemiły smak wątroby.

Poniżej umieszcza się tabelę wskazań dietetycznych w chorobie anemii i kilka całodziennych jadłospisów, oraz szereg recept, racjonalnego przyrządzania potraw dla osób anemicznych.

Nazwa choroby	Śniadanie I.	Śniadanie II.	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Wartość odżywcza	Wartość kaloryczna
Anemia 1.	Mleko ze śmietanką Pieczywo Masło Jaja po wiedeńsku	Sałata z kiszonej kapusty	Zupa jarzynowa z łanym ciastem Budyń z wątróbki Kotlety cielęce w pergaminie Ziemniaki Surówka z marchwi Sałata zielona Tort pomarańczowy	Jabłka	Omlet ze szpinakiem Babeczki z owocami Kompot	Białka: 142,03 Tłuszczy: 103,48 Węglow.: 542,83 Wszystkie witaminy i dużo soli mineralnych	4.693.05
2.	Świeże owoce Owsianka na mleku (100 g) Sucharki (60 g) 1 jajko 15 g masła Szklanka mleka ze śmietanką	Sok z owoców	Zupa pomidorowa czysta z grzankami Befsztyk po angielsku w pergaminie Szpinak Jarmuż Ziemniaki Budyń z jabłek	Sok ze szczawiu i szpinaku	Zupa ziemniaczana Ryż lub makaron z jabłkami na witaminowo Sok z owoców	Białka: 118 g Tłuszczy: 100 g Węglow.: 248 g	Ogółem: 2.364
3.	Herbata z cytryną Befsztyk tatarski na kanapce	Jajko na grzance z sosem pomidorowym Sok z owoców	Rosół z żółtkiem z groszkiem ptysiowym Ryba pieczona w pergaminie Sałata zielona, ziemniaki Kompot surówkowy z pomarańcz	Napój z surowej wątróbki z kabulem	Kanapki z pastą z surowej wątróbki Kompot surówkowy mieszany		
4.	Herbata ze śmietanką Sucharki Dżem śliw Masło	Befsztyk, sałata z kiszonej kapusty Sok z pomarańczy i cytryn	Zupa szczawiowa z jajami Wątróbka panierowana Groszek zielony, ziemniaki Owoce surowe w galarecie	Żółtka z sokiem z cytryny, sucharki	Kanapki z pastą z wątróbki z musztardą Sok z marchwi z sokiem z cytryny		

Dieta

(tabela wskazań dietetycznych)

Choroby	Potrawy wskazane	Potrawy wzbronione	Rodzaj diety	Wskazania	Uwagi
Anemia	Najważniejsze: podawanie surowej wątroby w różnych postaciach do 200 g dziennie Żołądek świński w preparacie i krew świńska Produkty zawierające żelazo: szpinak, żółtka, jabłka, orzechy, wiśnie, zewnętrzne liście kapusty, migdały, mleko, pieczywo bezazotowe	Ograniczyć: tłuszcze i węglowodany mleko, śmietankę, kasze Tłuste mięso, ryby, ciasta, słodycze i zawiesiste sosy	Witaminowa bogata w sole mineralne Ograniczyć tłuszcz do 70 g	Na brak apetytu podawać kwas solny z pepsyną Podawać zastępcze preparaty wątrobowe jak np.: Hepatogen—Klawe Panhepan—Karpińskiego i inne	Leczy: Goczałkowice Ciechocinek Druskienniki Ustroń Muszyna Piwniczna Zakopane Otwock Truskawiec Rabka Nałęczów Żegiestów
Dieta Hedeuberta	Zwiększona ilość soli kuchennej, owoce, kremy z żelatyną				

Przyrządzanie potraw według wskazań dietetycznych

Wątróbka na surowo

Wątróbkę przetrzeć przez sito, dodać soku z cytryny, soku z pomarańcz, pomidorów przetartych lub marchwi.

Wątróbka w kakao

Ugotować kakao, zaciągnąć żółtkiem i dodać przetartej wątróbki cielęcej.

Befsztyk po angielsku

Kawałek polędwicy ubić lekko, uformować okrągły, gruby befsztyk, obsmażyć na rumiano na oliwie z masłem tuż przed samym podaniem. Można też dodać zrumienionej cebulki. Befsztyk taki można smażyć i na rozpalonym ruszcie, posmarowanym oliwą, albo w pergaminie. Wówczas przygotowany befsztyk pakuje się szczelnie w wysmarowany oliwą papier pergaminowy i obsmaża na rozpalonej patelni. Soki mięsne, nie mogąc przedostać się na zewnątrz, pozostają wewnątrz mięsa, co czyni je pożywniejszym. W ten sam sposób można smażyć wszystkie gatunki i rodzaje mięsa jak: kotlety, filety, zraziki, pieczenie, kury, kurczęta itp.

Befsztyk po tatarsku

Polędwicę wołową przepuścić przez maszynkę, dodać majonezu, musztardy, oliwy, kaparek, soli i pieprzu, cebuli drobno posiekanej. Wszystko wyrobić doskonale i podać ładnie uformowany befsztyk, wzgl. ułożyć go na kanapce z bułki, posypawszy część powierzchni drobno usiekaną cebulką.

Kanapki z pastą z wątróbki

Masło utrzeć, dodać surową, zmieloną i przetartą przez sito wątróbkę, sok ze sparzonej tartej cebuli, wymieszać, przyprawić solą i papryką. Pastą tą smarować małe kanapki, a po wierzchu posypać zieloną pietruszką.

Pasta z wątróbki z musztardą

Przygotowuje się w ten sam sposób, tylko zamiast papryki dodaje się musztardy.

Mus z wątróbki w galarecie

Masło utrzeć na pianę, dodać obgotowaną i przetartą wątróbkę, soli i pieprzu do smaku. Gotową masę wycisnąć przez tulejkę do formy z zastudzoną galaretą i zalać pozostałą ilością galarety. Gotowe podawać z ostrymi, zimnymi sosami.

Wątróbka po żydowsku

Wątróbkę obgotować, przepuścić przez maszynkę, dodać jajka ugotowane na twardo i posiekane oraz cebulę surową, utartą na tarce, wszystko razem wymieszać wraz z rozpuszczonym gęsim tłuszczem lub masłem i doprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać jako przekąskę lub użyć na masę do kanapek. Również można podawać je na gorąco, przesmażając krótko na maśle z cebulką.

Zupa z wątróbki

Ugotować wywar z kości, jarzyn i korzeni. Dodać cebulkę posiekaną i uduszoną na maśle, kawałek wątróbki przetartej przez sito, podprawić śmietaną rozbitą z żółtkiem i mieszając zupę zagrzać, nie dopuszczając do gotowania. Podawać z grzankami.

Kluski z wątróbki (na 3 osoby)

Dziesięć dk wątróbki zemleć w maszynce. Pięć dk siekanej cebuli przesmażyć w łyżce masła, włożyć mieloną wątróbkę, podusić, dodać 1 żółtko, 3 dk tartej bułki i pianę z jednego białka. Wymieszać lekko i gotować drobnej wielkości kluski.

Budyń z wątróbki (na 6 osób)

Utrzeć na pianę 10 dk masła, dodać po jednym 5 żółtek i 25 dk wątróbki mielonej, 10 dk tartej bułki, sól, pieprz, dla zapachu nieco majeranku, na końcu dodać pianę z 5 białek i gotować na parze w formie budyniowej lub serwecie 45 minut.

Wątróbka cielęca w śmietanie

Wątróbkę wymoczyć w mleku, obrać z błon, pokrajać w plastry, obsmażyć szybko na oliwie lub maśle względnie w pergaminie. Włożyć do rondla, zalać śmietaną rozbitą z mąką, zagotować raz jeden i podawać doprawiwszy do smaku.

Wątróbka cielęca po wiedeńsku

Oczyszczoną i pokrajaną w plastry wątróbkę, oprószyć mąką, posmarować jajkiem, posypać bułką tartą i obsmażyć na rozpalonym maśle z kilku kroplami oliwy z obu stron.

Wątróbka w opłatkach

Wątróbkę przepuszczoną przez maszynkę owijać w zwilżone opłatki.

M. Słomkówna

Junaczki

Nie całe jeszcze nasze społeczeństwo wie, że Junackie Hufce Pracy zatrudniają i chowają, obok młodzieży męskiej, także i dziewczęta. Junaczek jest znacznie mniej niż junaków (niewiele więcej niż 10% szeregów junackich), nie pracują przy widocznych, efektownych robotach publicznych, jak chłopcy, praca ich ukryta jest przed okiem szerszego ogółu.

Junaczki pracują przede wszystkim w warsztatach odzieżowych, zaopatrując w mundury całe junactwo oraz zatrudnione są w gospodarstwie wiejskim prowadzonym na własne potrzeby. Prócz tego, kształcą się zawodowo — na pomocnice domowe i zarządczynie domów, na rolniczki, pomocnice pielęgniarskie, hafciarki itp. Wszystkie przy tym przechodzą równolegle przysposobienie w gospodarstwie domowym i rodzinnym.

Myliłby się jednak ten, ktoby przypuszczał, że junaczki żyją w jakimś zamknięciu, odcięte od świata zewnętrznego.

Przeciwnie, współżycie junackich osiedli żeńskich z miejscowym społeczeństwem jest bardzo żywe, ponieważ w przeciwieństwie do kompanii męskich, które się często przenoszą z miejsca na miejsce, kompanie żeńskie mają swe stałe osiedla. Stąd też stosunki sąsiedzkie z ludnością zacieśniają się mocno i osiedla promieniują swym wpływem silnie i głęboko.

Uroczystości, zabawy i Święta Pracy gromadzą okoliczne organizacje społeczne, młodzież obu płci garnie się do świetlic junackich, na zawody sportowe, bezrobotni przychodzą po łyżkę strawy, a już dzieci znajdują się pod szczególnie serdeczną i troskliwą opieką junaczek.

I nie chodzi tu kierownictwu junaczek jedynie o ten doraźny wpływ, jaki osiedla wywierają, ale także i przede wszystkim o to, aby junaczki zachęcić i zaprawić do pracy społecznej, urobić je tak, aby były torowniczkami tej pracy, gdy wrócą do środowisk rodzinnych.

Widząc wyniki pracy Osiedli Żeńskich na Śląsku, Pomorzu, w Warszawie i okolicach, dowiadujemy się z radością o powstaniu nowej żeńskiej placówki J.H.P. — w Bohorodczanach za Stanisławowem. Jest to pierwsze junackie Osiedle Żańskie w w obrębie Małopolski, i to w województwie, gdzie o dusze tysięcy Polaków z mozołem toczy się walka.

Jednym z wielkich naszych grzechów jest, że w pracy nad uświadomieniem narodowym w Małopolsce Wschodniej tak małą wagę nadawano dotychczas kobiecie, szczególnie kobiecie wiejskiej.

Tymczasem jasne być powinno dla każdego, że szczególnie w naszych warunkach wiejskich, rola domu, rola rodziny jest ogromna, a w rodzinie ster trzyma kobieta. Ona od zarania dzieciństwa wychowuje przyszłych obywateli, jej język, jej wiara są językiem i wiarą rodziny. To też dobrze, iż powstało pierwsze w Małopolsce Wschodniej junackie osiedle żeńskie.

Młode dziewczęta ze szlachty zagrodowej nie odbywają w osiedlu takiej samej, normalnej służby pracy, jak inne junaczki. Na całe 2 lata służby było by im może zbyt trudno oderwać się od domu, więc na razie tytułem próby przechodzą 3-miesięczne, a potem przechodzić będą 5-miesięczne przeszkolenie do samodzielnej pracy domowej i obywatelskiej.

Uczą się więc nauki o Polsce współczesnej i dziejów ojczystych, higieny, gospodarstwa domowego, gospodarstwa wiejskiego. Prowadząc junacki sklepik spożywczy oraz w szeregu pogadanek na tematy spółdzielcze zapoznają się z tym dobroczynnym dla wsi ruchem. Zapoznanie z obowiązkami kobiety w czasie wojny, z obroną przeciwlotniczo-gazową i ratownictwem uzupełnia ich wychowanie na dobre obywatelki. Gry, gimnastyka, ćwiczenia fizyczne oraz liczne zajęcia świetlicowe dostarczają rozrywki i zabawy.

W celu wytworzenia jak najżyczliwszej atmosfery dla poczynań J.H.P. w obrębie województwa oraz w celu nawiązania kontaktu między miejscowym społeczeństwem a Osiedlem, powołano w Stanisławowie do życia Koło Przyjaciół Osiedla.

Oby za przykładem województwa stanisławowskiego mogły pójść rychło inne ziemie kresowe.

Kącik dla dzieci



Wojtuś w pociąg dziś się bawi:
trzy krzesełka w rząd ustawił,
maszynistą jest pies Żaczek,
Tomcio-Murzyn zaś palaczem,
bo na jego buzi milej
węglowego nie znać pyłu.
Wagon pełen jest podróżnych,
co pakunki mają różne,
jedzie lalka z misiem — synkiem,
słoń, i pajac i trzy świnki.
Zaś w wagonie towarowym
stoją kufry tekturowe,
paki, pudła, „bańki z mlekiem"
w podróż jadą dziś daleką.
Jaka miła to zabawa,
tu jest Kraków, tu Warszawa!
Tomcio palacz kiwnął głową,
ruszył pociąg już z Krakowa,
patrzy oknem mama — lala,
jakie cuda widać w dali
i ciekawe mają minki
miś, słoń, pajac i trzy świnki.
Dudnią koła w takt po szynach,
za pociągiem smuga sina,
za pociągiem dymu smuga,
ale podróż nie trwa długo,
bo pies Żaczek tak się sprawił,
że w pięć minut był w Warszawie.

Bal

U Hanusi i u Hali
będzie dzisiaj bal dla lalek
i muzyka będzie grała
dla tych dużych i dla małych.
Stasek zagra na bębenku,
a skrzypeczki utną cienko
krakowiaka, kujawiaka,
że i misio zechce skakać.
Bo to przecież w karnawale
trzeba zrobić bal dla lalek.
Pusia włoży suknię nową,
Dzidzia wstążkę szafirową,
razem wezmą się pod ręce,
by się w prawo, w lewo kręcić.
A skrzypeczki cieniuteńko
będą grały w takt panienkom,
a bębenek huknie basem,
aż zatańczy miś grubasek,
bo u Hani i u Hali
dzisiaj wielki bal nad bale.

Zagadka, szaradka, kwadracik magiczny,
napewno nam przyślecie rozwiązania liczne.

Zagadka

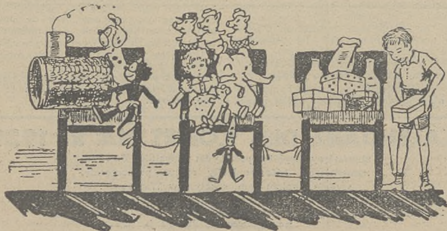
Z pięciu liter się składa,
cuda nam opowiada,
codzień dla was już rankiem
różne ma pogadanki.
O godzinie zaś trzeciej
mówi bajki dla dzieci,
wieczór lubisz je słuchać,
gdy przygrywa od ucha.

Szaradka

Drugie — trzecie śpią cichutko,
gdy je skryje śnieg bielutki,
ale pięknie szumią żytem
trzecie — pierwsze gdy zawita.
Całe łatwo odnajdziecie,
bo to znane drzewo przecie.

Kwadracik magiczny

Niezbyt trudna to szarada:
pierwsze — z wielu drzew się składa,
drugie — z trzech literek całe
to dziewczynki imię małej,
trzecie — każdy łatwo powie,
dopływ Wisły tak się zowie.
A gdy słowa odszukacie
wpiszcie w mały je kwadracik.
Czy poziomo, czy pionowo
odczytasz to samo słowo.



Odpowiedzi Redakcji

Odpowiedzi kosmetyczne

ZBYTNIA SZCZUPŁOŚĆ NIE JEST WSKAZANA

Strapiona Wanda.

W stosunku do wzrostu Pani waga jest prawie normalna i moim zdaniem nie powinna Pani robić specjalnych starań o zeszczuplenie, tym bardziej, że przy anemii należy się dobrze odżywiać. Chodzi Pani do szkoły, a więc ma możność poradzenia się lekarza, w jaki sposób się odżywiać, aby zyskiwać na silach, a nie na wadze. Obstrukcja gra tu zapewne dużą rolę, choć nawet nie jest chroniczna — niech Pani spróbuje codziennie na podwieczorek zjeść kilka fig — to doskonale reguluje żołądek i powinno wystarczyć, sądząc z listu Pani.

REGULACJA ZĘBÓW

Smutna w pocieszeniu.

Adres Akademii Stomatologicznej jest: Warszawa, pl. Małachowskiego 2.

Co do sprawy zabiegów leczniczych zębów musi się Pani sama porozumieć z kancelarią kliniki, chociaż jestem prawie pewna, że zabieg regulacji zębów można będzie wykonać, ale jedynie specjalista da Pani odpowiedź już bezwzględnie pewną. Ja w poprzedniej odpowiedzi wyraziłam tylko moje zdanie, że zęby zawsze lepiej ratować niż wyrywać, ale jedynie lekarz dentysta może orzec stanowczo, czy można zęby leczyć, czy trzeba je usunąć i to po dokładnym zbadaniu.

CZEKAM NA PODANIE ADRESU

Dla Icy.

List Pani bardzo szczegółowy i rzeczowy otrzymałam i najchętniej służę wyczerpującymi wskazówkami, ale, niestety, mimo mojej prośby nie podała Pani adresu, a pielęgnacja cery jest zbyt skomplikowana, żebym mogła opisać ją dokładnie na łamach tygodnika. Czekam więc adresu i natychmiast odpiszę Pani listownie.

PIELĘGNOWANIE CERY I FIGURY

P. Zofia Ostr.

Środki, które używała Pani do pielęgnacji cery nie były właściwe, a niektóre mogły podziałać wręcz szkodliwie. Na łamach pisma nie mogę podawać Pani nazw gotowych preparatów i dlatego proszę o adres, a listownie opiszę wyczerpująco, jak należy postępować w cerą Pani. Utrzymując stały kontakt listowny ze mną, będzie Pani mogła stopniowo doprowadzić skórę do pożądanego zdrowego wyglądu. Można to zrobić doskonale nawet na głuchej wsi, jeżeli będzie się systematycznie stosować konieczne środki i zabiegi możliwe do wykonania w domu.

Co do tuszy, to musi ona być spowodowana nieprawidłową przemianą materii i powinna Pani przy sposobności poradzić się lekarza chorób wewnętrznych, aby przepisał Pani odpowiedni system odżywiania.

Ja mogę tylko ogólnikowo powiedzieć, że należy jadać rzeczy posilne, a nie tuczące, a więc dużo jarzyn, owoców, mięso chude. Unikać natomiast potraw mącznych, słodyczy, mięsa tłustego. Używać dużo ruchu na świeżym powietrzu, dbać bardzo o regularne trawienie i codzienne wypróżnienia.

PRYSZCZYKI U DZIECKA

„Ala z Hożej“.

Nie podaje Pani sposobu pielęgnacji cery, gdyż mieszkając w Warszawie może mnie Pani przecież odwiedzić osobiście, a po zbadaniu na pewno lepiej obiorę system pielęgnacji niż tylko na podstawie opisu. Jako prenumeratorka Praktycznej Pani poradę otrzyma Pani bezpłatnie.

Jeżeli chodzi o maleństwo, to nie trzeba myć buzi wodą ani mydłem, a tylko naparem ślazu lub rumianku — łyżeczka na szklankę wody. Pryszczyki można przecierać spirytusem salicylowym, ale pół na pół z sokiem cytryny, dodając na łyżeczkę tego płynu 2—3 krople gliceryny, to będzie już zupełnie łagodny płyn dezynfekcyjny. Na noc smarować pryszczyki pastą Lassara, lub maścią cynkową — powinno podrażnienie ustąpić — przy widzeniu się ze mną może Pani wspomni także o tej sprawie.

TŁUSTA CERA U CHŁOPCA

Eugenia z Wilna.

Buzię chłopca z cerą tłustą może spróbuje Pani myć wodą letnią i mydłem boraksowym. Po umyciu i osuszeniu miejsca, gdzie są wągry przecierać wódką borną: łyżeczkę kwasu bornego rozpuścić w pół szklance przegotowanej wody i po ostudzeniu dodać pół szklanki wódki. Zlać do czystej butelki i raz dziennie wieczorem za pomocą watki przecierać buzię dziecka.

Gdyby przy takim postępowaniu skóra lekko pierzchła, czy łuszczyła się, na noc można posmarować skórę odrobiną olejku migdałowego.

Po pewnym czasie proszę znów do mnie napisać, może trzeba będzie zmienić sposób postępowania — skóra takiego maleństwa jest bardzo wrażliwa i trudno przewidzieć, jak będzie reagować na zastosowane środki.

PIELĘGNOWANIE WŁOSÓW I CERY

Blondynka z Lubelskiego.

Mycie w shamponie na pewno nie wzmocni włosów Pani — nie można też myć ich bardzo często, bo tym silniej będą się zatłuszczać.

Niech Pani myje włosy mydłem marsylskim białym — rozgotowanym co 10 dni, a nawet 2 tygodnie. Płukać trzeba bardzo dokładnie w kilku kolejno zmienianych wodach o tej samej temperaturze dobrze ciepłej, a lepiej jeszcze w wodzie bieżącej, do ostatniego płukania używać odwar skrzypu — garść na 2 litry wody. Będzie to osuszać, wzmacniać włosy, a nie spowoduje ciemnienia.

Dla dezynfekcji skóry 2 razy w tygodniu trzeba ją przecierać za pomocą miękkiej szczoteczki, jak do zębów, rozdzielając włosy pasmami — wódką arnikową.

50 gram spirytusu 96°,
50 gram wody destylowanej,
10 gram nalewki arniki (kupić w aptece).

Płyn ten zapobiega także ciemnieniu włosów.

Co do pielęgnacji cery Pani, to najchętniej służę wyczerpującymi wskazówkami, ale wymaga ona pewnych środków, których nie mogę podać na łamach pisma i dlatego proszę o podanie adresu, a odpowiem Pani listownie.

WĄGRY SĄ UPORCZYWE

p. Anna M.

Wągry są, niestety, uporczywe i trzeba z nimi bardzo długo i systematycznie walczyć, zanim się ich pozbędzie. Może spróbuje Pani kupić mydło anogenowe (tylko w aptekach), mydłem tym proszę myć twarz rano i po osuszeniu posmarować leciutko spirytusem salicylowym pół na pół z sokiem cytryny i kilkoma kroplami gliceryny, poczym dokładnie osuszyć i dopiero zapudrować. Puder używa Pani dobry, kremów żadnych przy tłustej skórze i wągrach stosować nie wolno.

Wieczorem zaś może Pani myć twarz mydłem salicylowym, wodą dobrze ciepłą i razem z mydłem przecierać miejsca zawągrzone otrębami pszennymi, ale dla wzmocnienia ich działania trzeba je przed umyciem rozrobić na papkę 3%-ową wodą utlenioną.

Najlepiej było by wągry usunąć w dobrym zakładzie kosmetycznym, gdzie zrobiliby to po parówce i natychmiast położyli maseczkę ściągającą pory, a potym już pielęgnować skórę, aby nie dopuścić do tworzenia się nowych wągrów.

Helena Brzezińska
Kierowniczka Działu Kosmetycznego
w Instytucie Kosmetyczno-Lekarskim
„Izis“ w Warszawie.

Odpowiedzi działu estetyki wnętrza

Pani Lala

Tapczan podwójny bardzo jest trudny do zręcznego ustawienia, o ile nie chce się by pokój miał charakter typowo sypialniany. Radziłabym o ile możności raczej kupić dwa tapczany, niezależnie od kwestii prawdziwości sentencji głoszącej, że: „wspólny tapczan jest grobem miłości“. Urządzenie całości wyobrażałabym sobie wtedy tak: Okna połączone najlepiej wspólnym karniszem. Firanki barwne — albo w kwiaty, albo w lekkie grochy, ewent. można samej ufarbować białą markizetę na żądany kolor. Blisko okien, na tle barwnych firanek stół z krzesełkami. Jeden tapczan blisko szafeczki z radiem (kontakt), drugi przy ścianie przeciwnej. Łóżeczko dziecinne przy ścianie krótkiej. Lustra lepiej nie wieszać, tylko kupić okrągłe, w ramach odpowiednich do stolika i postawić skośnie z boku, na stoliczku. Co do tego kilimu, niestety, z opisu mam względem niego poważne zastrzeżenia. W każdym raze proszę pamiętać: lepiej nic, niż rzecz brzydka i banalna.

Pani M. Leb., Rybnik

Niestety, na ogół, o ile mam sądzić ze znanych mi wypadków, starsze osoby niezbyt lubią lakierowane meble. Skoro jednak Pani chce w ten sposób urządzić pokój, może najlepszy byłby kolor beige. Lakierowanie na kolory ciemne nie wypada dobrze, a imitacje słojów drzewa są bardzo brzydkie.

Pani „Energiczna“

Nie wiem, czy pomieszczę w niewielkim moim zakresie wszystkie odpowiedzi na liczne Pani pytania. Co do połączenia kuchni z jadalnią drukuje się właśnie osobny artykulik na ten temat, ale tu chciałabym dodać parę uwag. Brązowa lamperia musi być usunięta. Kolor seledynowy na przyszłość jest zupełnie nieodpowiedni. Ponieważ światła jest niewiele, najlepiej zostawić biały, albo kremowy. Przechodzę do kwestii pokoju. Kolor niebieski jest bardzo nieprzytulny, zwłaszcza w dużym pokoju. Jeżeli obrazków jest dużo, trzeba je zredukować, bo dziś to bynajmniej nie jest modne. Do kilimów niewiele mam zaufania, a jeżeli chodzi o pasiaki, to wielokrotnie na łamach „Praktycznej Pani“ obmówiłam je w brzydki sposób, co jeszcze raz potwierdzam. Jeżeli pokój jest nieprzytulny, a, jak Pani pisze, ma „zbyt wiele światła“ znaczy to, że wina leży w firankach, które są źle dobrane. Trzeba nimi zmiękczyć nastrój pokoju. Muszą być barwne ale pastelowo i miękko upięte. Mebli ciemnych nie radzę kupować. Jasne są

praktyczniejsze. Tapczany stoją zbyt blisko siebie, dlatego tak rażą. Stojąc twarzą do okien, po prawej umieściłabym tapczan tak, żeby dochodził do rogu. Drugi naprzeciwko, przy drugiej ścianie, pomiędzy nimi pod oknami niska biblioteczka, a jeżeli się nie zmieści, pomiędzy oknami toaletka. W rogu naprzeciwko pieca fotel rozkładany, przed nim stół z krzesłami. Wtedy ewent. biblioteczka może stanąć przy ścianie na vis a vis okien. Szafkę nocną oczywiście wyrzucić, zamiast niej dostawiłabym do tapczana półeczkę kombinowaną z szafką.

LIKIER POMARAŃCZOWY NA MLEKU

Zalać szklanką wrzącego, mleka 35 gramów kwiatu pomarańczowego, gdy ostygnie przecedzić przez płótno, dobrze wyciskając kwiaty. Osobno zalać ½ kg cukru, rafinady w kawałkach, najlepszego gatunku pół litrem zimnej wody i rozpuścić bez zagrzewania, tylko mieszając. Syrop ten na razie odstawić, a do przecedzonego mleka z zapachem kwiatu pomarańczowego wlać pół litra spirytusu 95°. Mleko pod wpływem alkoholu zwarzy się. Nazajutrz wlać w tę mieszaninę rozpuszczony na zimno cukier, wymieszać, przefiltrować, zlać w butelki.

WZÓR SIATKOWY NA FIRANKĘ

Firanki siatkowe, jakkolwiek będą jeszcze długo używane, ponieważ wiele osób sprawiło je sobie niedawno, a są bardzo trwałe, nie są już obecnie bardzo modne, dlatego na razie nie możemy podawać na nie wzorów. W r. 36-ym w nr 45, w r. 37-ym w nr 11-ym i w 33-ym (stora) i w r. 38 w nr 27, 44, 47, podane były wzory siatkowe, dające się zastosować, gdyby ich Pani nie posiadała, możemy nimi zawsze służyć.

BUŁKI ZWYCZAJNE

p Nadr.

Dwa litry mąki rozczynić w 1½ litra mleka i 4 dk drożdży, jak podrośnie wbić 4 całe jaja, wlać 5 dk roztopionego masła, łyżkę czarnuszki i wyrobić dobrze. Z tego ciasta formować bułeczki, kłaść na posypane mąką blachy, gdy podrosną, posmarować jajkiem, posypać czarnuszką i piec około godziny. Kto woli może do środka ciasta nic dawać czarnuszki, a z wierzchu posypać makiem.

Bezradna Matka K. B.

Chętnie pomocą służymy, prosimy jednak, dla obszerniejszego omówienia, o adres i znaczek na list.

BUŁKI NIEPRĘDKO CZERSTWIEJĄCE

Dwa litry mąki zaparzyć ½ litr. kipiącego mleka i postawić w cieple. Gdy ostygnie, rozetrzeć do gładkości, dodać jeszcze litr mleka, drożdży 7½ dk, szklankę cukru i wsypać mąki tyle, aby było rzadkie ciasto. Gdy zacznie rosnąć wlać sklarowanego masła 30 dk i tyle mąki aby się dały formować bułki, wyrobić, a gdy znowu ruszy, porobić bułeczki, kłaść na posypane mąką blachy, gdy podrosną, smarować jajkiem i piec godzinę.

PALENIE DO PIECZENIA

Ile napalić w piecu nie możemy powiedzieć, ponieważ nawet tego samego typu piece w każdym domu inaczej się nagrzewają, w zależności od ciągu powietrza, budowy kuchni itp.

Na ogół do nagrzania pieca, żeby w nim piec ciasto, trzeba brać paliwo, dające większy płomień, bo takie szybciej piec nagrzewa, a więc drzewo suche lub drobno tłuczony węgiel. Jeżeli rzucona w piec garść mąki lub włożony biały papier od razu się przypalają, piec jest za gorący, trzeba go trochę otworzyć i przymknąć drzwiczki przy palenisku, żeby zmniejszyć ciąg. Jeżeli rumienią się powoli, piec jest nagrzany odpowiednio. Jeżeli ciasto przyrumienia się za szybko, osłaniamy je papierem posmarowanym masłem. Od spodu ustawiamy blachy w zależności od nagrzania wprost na blasze, albo podstawiamy zdjęte z wierzchu fajerki, albo nawet cegły. Trzeba się ze swoim piecem zapoznać, wiedzieć czy ma tendencję z którego rogu przypalać itp.

DROŻDŻE ZIEMNIACZANE

p. Z. Sz.

Pięć średniej wielkości ziemniaków obrać, ugotować, gorące przetrzeć przez sito, dodać szklankę mąki, łyżkę drożdży świeżych, wymieszać, postawić w ciepłym pokoju czy kuchni, gdzie niebawem sfermentują. Połowę zużyć do bułek czy innego ciasta, do pozostałości dodać znów 3 ziemniaki i pół szklanki mąki już bez drożdży, gdy zafermentują zmiażdżyć i wynieść do piwnicy. Stale brać połowę i dopełniać 3 ziemniakami i ½ szkl. mąki. Drożdże się rozmnażają i mogą trwać długo, ale tylko w gospodarstwie, gdzie się często piecze, z chwilą bowiem gdy masa skiśnie nie będzie już dobra do użytku.

ŚCIEG Z NR 50—36 ROKU STR. 4

Do opisu tego ściegu wkradła się pomyłka, dokładny opis był w nr 5 r. 37, str. 17, a próbka w nr 7-ym u dołu str. 2.

Gwiazdki albo znak × przy opisach ściegów oznaczają że między gwiazdkami ścieg się powtarza, na całej długości rzędu, a to co jest przed gwiazdką i za nią to początek i koniec rzędu.

Pani Zuli S.

Pytania kosmetyczne prosimy nadesłać do redakcji, a my skierujemy do p. Brzezińskiej, o ile załączy Pani znaczek na odpowiedź i adres, otrzyma ją Pani wprost listownie, w przeciwnym razie będzie drukowana w piśmie pod podanym nam pseudonimem.

Pani C. D.

Wzorów gotowych, poza drukowanymi w piśmie nie posiadamy, na specjalne życzenia możemy czasem narysować na zamówienie, wypada to jednak znacznie drożej. W razie zamówienia prosimy o zupełnie ścisłe dyspozycje, gdyż „motywy wigilijne" nie są dla nas dostatecznym określeniem, i moglibyśmy zrobić Pani zupełnie co innego, niż Sz. Pani miała na myśli.

Pani „Jeny".

W sprawie podatku prosimy zwrócić się do Izby Skarbowej Warszawa, plac Dąbrowskiego 5.

Co do zarybienia stawu poinformują Panią i pouczą co robić w Związku Hodowców ryb i raków, Warszawa, Kopernika 30.

Wiersz, o który Pani pyta, jest Tuwima, ze zbiorku „Jarmark rymów". Na resztę pytań możemy odpowiedzieć listownie po otrzymaniu adresu i znaczka na list.

PIELĘGNOWANIE KAMELII

Odpowiedź dla O. J., Krzemieniec.

Pielęgnowanie kamelii jest prawie takie samo jak azalii.

Doniczki z kamelią najlepiej trzymać na oknie wschodnim, lub zachodnim, południowe jest nieodpowiednie. W lecie powinna mieć temperaturę około 10°C., w zimie zaś od 2°—5°C.

Nie należy doniczek z kamelią poruszać w okresie wytwarzania pączków kwiatowych, gdyż wywołuje to ich opadanie.

Najważniejszym zabiegiem przy pielęgnowaniu kamelii jest kwestia podlewania. Nieodpowiednie podlewanie bywa zazwyczaj powodem opadania kwiatów, pączków i liści, oraz ich żółknięcia.

Podczas kwitnienia trzeba podlewać kamelię bardzo silnie, a potem nagle zmniejszyć. W razie zasuszenia należy wstawić całą doniczkę do wody.

Przesadzać rośliny najlepiej natychmiast po okwitnięciu, w niewielkie doniczki, dając ziemię inspektowo-darniową z domieszką gliny. Ponieważ kamelia dość trudno wytwarza korzonki, trzeba przy przesadzaniu obchodzić się bardzo ostrożnie z całą bryłą korzeniową. Przesadzone rośliny przenosi się do cieplejszego pomieszczenia i spryskuje kilka razy dziennie w ciągu paru tygodni. Przesadza się kamelie nie częściej, jak co 2—3 lata.

Na okres letni wskazane jest wynosić doniczki z kameliami do ogródka i zadołować na zagonku w półcieniu.

VII WYKAZ OSÓB NAGRODZONYCH
(wpłaty z okresu 26.I.38 — 1.II.39).

BONY po 20 ZŁ do B-ci JABŁKOWSKICH otrzymują PP.:

Śniechowska Hanna, Sierpc; Sarnowa Klotylda, Katowice; Rappe Julia, Lwów; Klimek Irena, Kielce; Tusiewicz Irena, Poznań; Kukulska Stanisława, Gdynia; Krauze Stanisława, Białystok; Matecka Janina, Wilno; Kołodziejczykowa Gertruda, Piekary Śląskie; Adamciowa Maria, Lwów; Matyaszewska Zofia, Lublin; Makowska Anna, Warszawa; Żurek St., Katowice; Grabowska Wanda, Lwów; Lange E., Poznań; Nowakowa Zofia, Wilno; Żarska Krystyna, Warszawa; Rogozińska A., Częstochowa; Zadrożna L., Brześć n/B; Woźniak Irena, Bydgoszcz; Piątkówna W., Łódź.

BEZPŁATNE PRENUMERATY przyznano PP.:

Rybicka Maria, Częstochowa; Konieczna Benigna, Łódź; Trzebińska Maria, Barcin; Wiśniowska Wiesława, Brzeziny Śl.; Wronowa Aleksandra, Ropienka; Skarbek Borowska Anna, Rogoźno Wlkp.; Krawczyk Irena, Międzylesie; Pasamońska Jadwiga, Warszawa; Morozowa Maria, Warszawa; Manuszewska Wiktoria, Stróże; Leśniewska Gena, Ciechanów; Twarkowska Jadwiga, Warszawa; Kempowa Agnieszka, Wijewo; Dąbrowska Anna, Łódź; Dębicka Przesława, Świsłocz; Mielczarek Janina, Częstochowa; Siwcowa Halina, Łódź; Salmonowicz Anna, Nowogródek; Gawłowska Regina, Goraj; Krzemińska Regina, Radomsko; Mirakowska Stanisława, Wilno; Canaris Zofia, Serniki; Słowikowa Leontyna, Mszana k. Lwowa; Sojska Natalia, Szczaworyż; Slizowa Maria, Chodzież; Wielgus Stanisława, Grójec; Żarska Irena, Dąbrowa Górnicza; Merklowa Zofia Warszawa; Krybusowa Adela, Książ; Gallert Alfred, Bydgoszcz; Pełczyńska Zinaida, Kutno; Kitowska Maria, Raduń k. Lidy; Grzywacz Anna, Glinik Mariamp.; Markowska Janina, Piaseczno k. Warszawy; Janczewska Zofia, Warszawa; Misiukowa Eugenia, Laszkowice k. Lubartowa; Komorowska Bronisława, Poznań; Goljan Janina, Warszawa; Dr Goldman St., Gdańsk; Danielecka Aleksandra, Łódź; Waliskówna Rufina, Mysłowice; Komaszyńska Stefania, Żabie.

OGŁOSZENIA DROBNE

Nasza skrzynka

Nawiążę znajomość z Panią po 40-ce, kulturalną, miłą, zgodną, odczuwającą również tragedię zbliżającej się starości,— kiedy to mimo pełni sił starzejąca się twarz i postać każą rezygnować z praw życia — kiedy dzieci dorosłe stwarzają sobie własny świat, w którym dla nas coraz mniej miejsca, a brak rodzeństwa, starzejącego się razem z nami czyni życie smutnym i beznadziejnym. Bardzo bym chciała, by Pani ta posiadała jakąś gotówkę, byśmy mogły do spółki założyć jakiś warsztat pracy, (najchętniej pensjonat), by nadać myślom inny obrót i uzyskać jeszcze rację bytu na tym świecie. Jestem osobą solidną, kulturalną i nie biedną. Czy znajdzie się Pani, która mnie zrozumie. Listy proszę kierować do Redakcji dla Mieszkam w Katowicach.

Kurs pszczelniczy jedenastodniowy organizuje Warszawskie Wojewódzkie Towarzystwo Pszczelarzy. Początek kursu 27 lutego r. b., wykłady odbywać się będą w godzinach wieczorowych.
Informacji udziela i zapisy przyjmuje biuro Towarzystwa, ul. Złota 4, telefon 3-62-38.

Pragnę korespondować z osobą b. kulturalną, starszą, po 50. Cel znajomość
dla p. *Miry*

Poszukuję pomocnicy domowej do majątku, wymagane samodzielne gotowanie, pranie (z pomocą), świnie i drób, może być osoba starsza, spokojna, silna i bezwzględnie uczciwa. Woda zimna—gorąca. 25 zł mies. Zgłoszenia listowne kierować pod adres: maj. Faszyce, poczta Błonie,
K. Słowikowa

Starsza osoba (nie sędziwa), lubiąca spokojny tryb życia — znajdzie schronienie w bardzo dobrych warunkach na wsi, w leśniczówce — w zamian za dopilnowanie małego gospodarstwa (służąca jest). Zgłoszenia proszę kierować pod adresem: poczta Żołudek, skrz. poczt. 21, woj. nowogr.

Może która z Szanownych Pań mogłaby odstąpić mi powideł z bzu czarnego. Powidła te mają być pomocne przy złej przemianie materii, lecz w miejscowej aptece nie mogę dostać. Łaskawe oferty proszę kierować pod adres: *Soszyński*, Żuromin, ul. Kościuszki 18.

Która z Pań mogłaby mi udzielić pożyczki 300 zł na długoterminowe spłaty, celem ratowania chorej córeczki zagrożonej gruźlicą. Jest bardzo zdolna, dobrze się uczy, tak że gdyby dorosła mogłaby być wartościowym członkiem społeczeństwa.
Adres mój w Redakcji. *S. Z. O.*

Która z Sz. Pań Czytelniczek zechciałaby pomóc w znalezieniu pracy, młodej, skromnej, inteligentnej pogodnej panience. Najchętniej do sklepu, lub zajęcia się dziećmi. Mogę samodzielnie zająć się małym gospodarstwem domowym. Zaznaczam, że jestem z prowincji i jest mi b. trudno znaleźć odpowiednią pracę na miejscu, a może która z Sz. Pań Czytelniczek byłaby tak dobrą i udzieliła mi gościny (mieszkanie i życie) w Warszawie, przez przeciąg szukania pracy, a w zamian obowiązuję się zająć cerowaniem, lub jakąkolwiek inną pracą. Zainteresowanym Paniom nie sprawiłabym zawodu, gdyż jestem obowiązkową i sumienną.
Łaskawe zgłoszenia do Redakcji dla
Domatorki 22

Urzędnik — handlowiec, szofer zdolny, trzeźwy przyjmie powierzoną mu pracę, którą wykona solidnie za utrzymanie. Miejscowość obojętna. Łaskawe zgłoszenia proszę kierować:
Tadeusz Krzepkowski

Czeladź 2, ul. Kościuszki1, woj. kieleckie
Kanarki pilne śpiewaki wysyła amatorska hodowla.
Stawicki
Lwów, Snopkowska 71

Poszukuję na wieś w Poznańskie od 15.II gospodyni — kucharki, lat 35—40, czystej, uczciwej, pogodnego usposobienia. Wymagane: dobre gotowanie, pieczenie ciast i chleba, zaprawy, chów drobiu, prasowanie. Rodzina składa się z 2 starszych osób — w lecie i święta osób więcej. Pensja 30 zł.
Oferty kierować do redakcji dla *Z. P.*

Wolna placówka dentystyczna do objęcia w małym miasteczku. Klientela zapewniona, gdyż nie ma konkurencji, a chorych moc, błagających o ratunek.
Lubień k/Włocławka, stacja kolej. Chodecz (mój adres w redakcji).

Kochane Czytelniczki, zwracam się do Was z prośbą o pomoc w znalezieniu pracy dla 2 mężczyzn. Jeden ma 2 synów w szkołach, pracował w biurze i o takiej posadzie marzy. Drugi rolnik z zawodu bez rodziny, mógłby również pomagać w jakimś składzie, cokolwiek może robić za dach nad głową i utrzymanie bo nie ma wprost gdzie się podziać.
Adres w Redakcji dla *W. P.*

Poszukuję spólniczki do otwarcia chrześcijańskiego sklepu galanterii, czapek, bielizny, gotowych ubranek, wełny, żurnali itd. Mam w centrum małego miasta nowowybudowany dom, piękny sklep, z dużym wystawowym oknem (jedyny w mieście). Urządzenie wielkomiejskie, oświetlenie elektryczne. Targi odbywają się raz w tygodniu, jarmarki dwa razy w miesiącu. W mieście chrześcijańskiego sklepu tej branży nie ma, brak zaś daje się odczuwać i otwarcie jest b. pożądane.

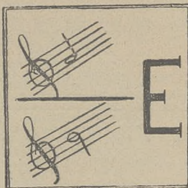
Służącej uczciwej, pracowitej, czystej i zupełnie zdrowej, umiejącej prać, prasować, cerować, umiejącej nieźle gotować, pragnącej dłużej pozostać poszukuję. Dwie osoby dorosłe, 2 dziewczynki 12 i 7 lat, trzy pokoje. Pensja 20 zł i ubezpieczalnia. Pokój służbowy. Za uczciwy i życzliwy stosunek jak najlepsze traktowanie.
Podróż zwrócę po roku służby. Wiek pracownicy od 18—25 lat. Zgłoszenia z zaświadczeniami i fotografią, o ile to możliwe. — Grudziądz, poste - restante dla *W. R.*

Upraszamy Sz. Panie, pragnące skorzystać ze skrzynki, aby zechciały pisać ogłoszenia na kartkach tak, aby je można oddawać do druku bez przepisywania w redakcji, oraz dołączały znaczki na przesłanie ofert.

Lutowy Konkurs Rozrywek Umysłowych

(Warunki uczestnictwa ogłoszono w Nr 6 „Praktycznej Pani")

REBUSIK Nr 4



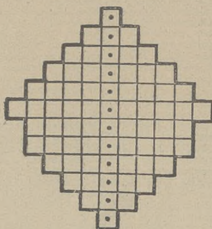
Co to jest?

LOGOGRYF Nr 5

ułoż. p. Józefa Wolińska, w/m.

W pola rysunku wpisać poziomo 12 wyrazów. — Środkowa kolumna oznaczona kropkami da rozwiązanie.

Znaczenie wyrazów: 1. Spółgłoska; 2. Rzeka w Rosji; 3. Gatunek sosny alpejskiej; 4. Narzędzia ogrodnicze do ścinania gałęzi, kwiatów itp.; 5. Opera Leoncavalla; 6. Wypadek występujący pojedyńczo; 7. Środek przeciw febryczny; 8. Ptak z rodz. dzięciołów; 9. Sieci do połowu ryb; 10. Ryba; 11. Rzeka w Rosji; 12 Samogłoska.



ZAGADKA Nr 6

Masz w samogłosce dwie litery
Ale ich razem jest już cztery.
I dodaj jeszcze liter dwie
Stary i młody pragnie mnie.

KUPON NR 2 LUTOWEGO KONKURSU ROZRYWEK UMYSŁOWYCH „PRAKTYCZNEJ PANI".

Nadzienie:
Zagotować 5 dk masła z łyżeczką wody, wsypać 7 dk mąki, rozprowadzić ½ szklanki bardzo mocnej kawy ze śmietanką, wbić dwa jaja i zagotować, ubijając mocno widelcem. Ostudzić. Utrzeć 75 gramów masła z 6 dk cukru i ucierając połączyć z przestygłą nieco zasmażką.

Rozsmarować na cieście, zwinąć w rulon, posypać cukrem lub polukrować.

Lukier kawowy:
Zrobić syrop z 15 dk cukru i ⅓ szklanki mocnej, dobrej kawy, dolać łyżkę syropu ziemniaczanego, wylać w niepolewaną miskę, utrzeć do zbielenia.

30. RULADA Z KREMEM

Zarówno ciasto przygotowane na ruladę czekoladową jak orzechową, można nadziać zamiast podanymi masami kremem. W tym celu należy wbić ¼ l śmietanki z pewną ilością cukru do smaku, domieszać pianę z 2 białek, smarować ciasto i zwijać.

DROBNE ŁAKOCIE

1. MIGDAŁY PALONE

Pół kg cukru wsypać w rondelek aluminiowy i podgrzewać mieszając aż się rozpuści i zrobi jasnobrunatny.

Pół kg migdałów wyłuskać, obsuszyć, pokrajać na połówki wzdłuż, lub na ćwiartki, wsypać w podrumieniony cukier, podsmażyć, wylać na półmisek spłukany zimną wodą, rozpostrzeć i łyżeczką w wodzie maczaną oddzielać od siebie pojedyncze kawałki. Podsuszyć w piecyku.

2. MIGDAŁY PALONE SIEKANE

Zamiast krajać jak wyżej, należy je dobrze usiekać, podsmażoną masę wylać na półmisek i krajać nożem umoczonym w olejku migdałowym. Można tą masą wykładać foremki od babek śmietankowych posmarowane olejkiem, podsuszyć, wyjąć, a następnie napełnić czym kto chce. Kremem, marmoladą, konfiturą itp.

3. TRUFLE CZEKOLADOWE BEZ JAJ

Włożyć w rondelek 10 dk masła, 165 g czekolady utartej, dobrą łyżkę śmietanki, wstawić mały rondelek w większy z gotującą się wodą, dosypać cukru-pudru 130 gramów, sypiąc ostrożnie, aby się nie tworzyły grudki i ciągle mieszając.

Odstawić tę masę w chłód na 24 godziny. Nazajutrz nabierać łyżeczką po trochu, formować kuleczki, kręcąc na dłoni, przez co powierzchnia czekolady z lekka się topi, wtedy utarzać kulkę w tartej czekoladzie, lub czekoladzie ziarnistej, jaką się kupuje w pudełkach na czekoladę do picia.

4. TRUFLE INACZEJ

W rondelku, wstawionym w większy rondel z gotującą wodą, 80 g masła, 200 g czekolady, 40 gramów cukru, kiedy się wszystko rozpuści i dobrze utrze na gładką masę, wyjąć z gorącej wody, wbić 4 żółtka, wymieszać i na koniec wlać łyżkę rumu. Po wypoczynku kilkunastogodzinnym na chłodzie, formować jak w poprzednim przepisie.

5. TRUFLE Z MIGDAŁAMI ITP.

Według pierwszego przepisu, na trufle można robić mieszanki z tartymi migdałami, orzechami, palonymi fistaszkami lub kasztanami, dodając ich do masy czekoladowej ⅓ mniej więcej.

6. ORZECHY I MIGDAŁY W CZEKOLADZIE

Zrobić masę czekoladową według pierwszego przepisu na trufle, migdały lub orzechy, podpiec z lekka w piecu, gdy się zrumienią na bladozłoty kolor otoczyć w masie i następnie w miałkiej czekoladzie.

7. ORZECHY I MIGDAŁY W KAKAO

Zrobić cukierki jak poprzednie, dając mało masy czekoladowej, a utarzać w kakao.

8. KULKI MIGDAŁOWE

Obłuskać i utrzeć 15 dk migdałów, wlać w nie łyżeczkę lub nieco więcej rumu.

W rondelku zagrzać 2 łyżki mleka, 30 dk czekolady tartej, wlać łyżkę bardzo mocnej kawy, ¼ kg cukru-pudru, dodać migdały, wymieszać na masę, formować kulki, otoczyć w miałkiej czekoladzie. Postawić w chłodzie żeby okrzepły.

9. MARKIZETKI

Utrzeć 10 dk orzechów i tyleż migdałów, skropić łyżką rumu lub kirszu, dodać

zapachem wanilii, albo przy tarciu migdałów 4—5 sztuk gorzkich, albo wreszcie skórkę otartą z cytryny. Ubić masę dobrze, na końcu domieszać ostrożnie pianę z pozostałych białek, nakłaść w foremki nie pełno, bo masa wyrasta, upiec na ładny kolor dosyć mocnej kawy z mlekiem. Wyjąć z foremek gdy ochłodną.

7. CIASTKA Z WIŚNIAMI

Wyrobić na stolnicy 30 dk mąki, trzy żółtka ugotowane na twardo, 15 dk masła, dwie łyżki cukru-pudru, sok i skórkę z dużej, soczystej cytryny (skórkę otartą). Ciasto rozdzielić na dwie części, rozwałkować, jedną położyć na blachę, obficie nadziać drylowanymi wiśniami z lekka przesypanymi na godzinę wcześniej cukrem i odsączonymi, ale nie wyciskanymi. Nakryć drugą połową ciasta. Upiec powoli w umiarkowanej temperaturze. Pokrajać.

8. CIASTKA ZE ŚLIWKAMI

Robić zupełnie jak z wiśniami.

9. CZARNE CIASTKA Z WIŚNIAMI

Utrzeć razem 20 dk masła, tyleż cukru, 10 dk migdałów utartych ze skórką, dwa całe jaja, 5 żółtek, 50 dk czekolady startej, łyżeczkę cynamonu oraz wsypać 8 dk mąki otrzymanej z potłuczonych suchych biszkoptów. Na koniec dodać pianę z 5 białek. Masę podzielić na dwie części, jedną wyłożyć na dno tortownicy czy blachy, posmarowanej masłem, pokryć suto wiśniami, nakryć masą i upiec w umiarkowanej temperaturze, pokrajać.

Wiśnie winny być wydrylowane, przesypane z lekka cukrem na godzinę przed użyciem a następnie sok jaki się wydzieli, odlany.

10 CIASTKA CIEMNE INACZEJ

Ćwierć kilograma jaj (średnio 5), tyleż cukru, tyleż masła, tyleż czekolady, tyleż utartych migdałów ze skórką oraz pianą z pozostałych białek zmieszać, wyłożyć na papier posmarowany masłem i rozpostarty na blasze, obłożyć suto przygotowanymi jak w poprzednim przepisie wiśniami, upiec, pokrajać.

11. CIASTKA OWOCOWE

Utrzeć 2 jaja i 6 żółtek z 175 gramami masła, wsypać szklankę cukru pudru i 70 gramów mąki. Rozsmarować na blasze, pokryć wiśniami, śliwkami, morelami i upiec w umiarkowanej temperaturze. Po wyjęciu z pieca posypać cukrem.

12. CIASTKA OWOCOWE Z KREMEM

Zrobić ciasto z 10 dk masła, dwóch łyżek mąki, dwóch łyżek cukru i jednego jaja, podpiec trochę w piecu, pokryć owocami, na owoce dać krem i dopiec. Na krem wziąć 2 żółtka ubić z 5 dk cukru, dodać pianę z 2 białek, pokryć owoce, posypać jeśli kto chce migdałami siekanymi, zapiec.

13. PLACEK Z WIŚNIAMI DROŻDŻOWY

Litr mąki rozczynić ¼ litra mleka z 1½ dk drożdży, kiedy ruszy dodać łyżkę masła, wyrobić, kiedy powtórnie podrośnie rozwałkować na blasze wysmarowanej masłem, dać znów podrosnąć, pokryć warstwą wiśni przygotowanych jak już było opisane. Upiec w gorącym piecu, jeszcze ciepły posypać cukrem, pokrajać.

14. PLACEK DROŻDŻOWY ZE ŚLIWKAMI

Zrobić jak wyżej. Cukier do posypania zmieszać z cynamonem.

15. PLACEK Z JABŁKAMI

Pokruszyć a nawet posiekać 20 dk masła, 10 dk cukru-pudru, jedno żółtko na twardo, przesypując 30 dk mąki. Wbić całe jajko, wyrobić. Podzielić to ciasto na połowy, jedną dać na dno wysmarowanej blachy, ciasto nakłuć gęsto widelcem, pokryć jabłkami, dać na wierzch drugą warstwę ciasta, znów nakłuć, posmarować jajkiem, upiec w umiarkowanym piecu, nie rumienić zbyt silnie. Pokrajać.

Jabłka winny być kwaśne i pachnące, uszatkować je drobno, przesypać cukrem z cynamonem ,na 1 kg jabłek 2 łyżki cukru z cynamonem, dodać 5 dk drobno siekanych migdałów, 5 dk siekanych sułtanek, przesypać 2 łyżkami podrumienionej tartej bułki a po rozpostarciu na cieście można jeszcze dać na wierzch cienką warstwę malinowej marmolady i drobne kawałeczki masła.

16. CIASTKA Z OWOCAMI

Zrobić ciasto z 15 dk mąki, 10 dk masła i dobrej łyżki cukru. Wyłożyć nim tortow-

nicę czy blachę, pozostawiając ¼ część całości dla zrobienia wałka naokoło owoców. Upiec ciasto na blady kolor, ale przepiec gruntownie. Można się o tym przekonać przez nakłucie, jeżeli ciasto nie lepi się do drewienka jest gotowe. Przestudzić, pokryć ciasto obranymi, bez pestek i skórki węgierkami, morelami, brzoskwiniami, truskawkami, poziomkami, agrestem dojrzałym itp. Z wierzchu skropić owoce galaretą, gdy jedna warstwa zastygnie, powtarzać skrapianie aż się wytworzy równa powierzchnia. Od razu nalewać dużo galarety nie można, bo ciasto przemoczy.

GALARETKA

Galaretkę można zrobić z soku tych owoców, które ułożyliśmy na cieście ale także z innych. Np. morele i brzoskwinie zgodzą się doskonale z galaretką malinową, winogrona z porzeczkową itd.

Przygotować sok ze świeżych owoców, bez wody lub z wodą, jak kto lubi, ocukrzyć go dobrze i zagotować. Do gorącego włożyć, biorąc na szklankę 4 listki żelatyny wymoczonej w zimnej wodzie, rozpuścić.

17. CIASTKA Z GALARETKĄ

Z dwóch szklanek mąki (około 165 g) 1/8 kg masła, kieliszek rumu i trochę mniej niż ½ szklanki wody, zagnieść ciasto, cienko rozwałkować i zrobić z tego ciasta na posmarowanej blasze rodzaj półmiska z rantem. Cztery — pięć jabłek obrać, drobno uszatkować, położyć na cieście, posypać dobrą łyżką cukru, brzegi ciasta posmarować jajkiem, upiec. W czasie pieczenia rozgotować w rondelku 6 moreli i tyleż śliwek suszonych, przetrzeć, żeby była szklanka sosu, ocukrzyć do smaku, rozpuścić, podgrzewając 3 listki wymoczonej w zimnej wodzie żelatyny i sosem tym powlec upieczone jabłka najpierw cienką warstewką, gdy zastygnie i stanie się mniej przepuszczalna, wylać resztę. Ostrym nożem pokrajać na ciastka.

18. CIASTKA Z JABŁKAMI

Mąki 2¼ szklanki, 3 jajka całe, 1 żółtko, 20 dk masła, 10 dk cukru, trochę wody, wyrobić bardzo starannie, rozwałkować cienko, na blasze posmarowanej masłem rozpostrzeć ciasto, zrobić rancik, żeby się owoce trzymały posmarować jajkiem, upiec.

Kiedy się zacznie rumienić, położyć na placku wiśnie bez pestek i nieco odsączone od soku, albo gęstą marmoladę z jabłek, ocukrzyć do smaku i pokryć następującym kremikiem. Dwa—trzy żółtka utrzeć z 2 łyżkami cukru, dodać 2 łyżki wyborowej śmietany, pianę z 2 białek, dodać łyżeczkę mąki pszennej lub ziemniaczanej, pokryć owoce, zapiec w niezbyt gorącym piecu.

19. JESZCZE CIASTKA Z OWOCAMI

Masła 10 dk, 4 żółtka, utrzeć, dodać mniej trochę niż pół szklanki śmietanki z 2 dk drożdży, mąki tyle aby było nietwarde ciasto. Wyrobić doskonale, formować małe, płaskie placuszki, ułożyć na nich wiśnie, śliwki, agrest itp. posypać cukrem z cynamonem, skropić masłem kiedy ruszą, upiec, na co w umiarkowanej temperaturze potrzeba 15—20 minut.

20. CIASTKA PÓŁFRANCUSKIE

Litr mąki wsypać na miskę, wbić 3 żółtka, 1 całe jajko, 5 dk cukru, skórkę otartą z ½ cytryny, dodać 2 dk drożdży rozpuszczonych w mleku i w ogóle tyle mleka aby było dość gęste ale nietwarde ciasto. Wyrabiać aż się zaczną robić pęcherze. Odstawić, niech podrośnie. Kiedy ruszy rozpostrzeć na stolnicy i położyć na wierzch 20 dk masła, zamknąć ciasto nad masłem jak kopertę, rozwałkować, złożyć, znów rozwałkować, powtórzyć ten zabieg 3 razy, uformować kuleczki, wałeczki, słowem dowolne formy, posmarować jajkiem, posypać siekanymi migdałami. Można też we wgłębienia lub do środka kłaść marmoladę, konfitury, mak, ser itp. Całą pracę wykonywać na chłodzie.

21. CHLEB KRÓLEWSKI

Utrzeć do zbielenia 6 jaj, 15 dk. cukru, skórkę otartą z cytryny, pół łyżeczki cynamonu, skórki pomarańczowej cienko nastruganej 10 dk, tyleż obranych i cienko skrajanych migdałów, 5 dk sułtanek, 5 dk koryntek i 10 dk mąki. Wlać w formę wyłożoną wysmarowanym masłem papierem. Upiec.

22. CHLEB ANGIELSKI

Szklankę cukru-pudru utrzeć z 4 żółtkami, wsypać 20 dk mąki, dodać 20 dk masła, 10 dk koryntek, nieco muszkatołowej gałki, ucierać godzinę, wyłożyć w formę podłużną wyłożoną papierem posmarowanym masłem. Upiec.

23. SER ANGIELSKI
(cwibak, keks)

Wziąć ¼ kg jajek, żółtka utrzeć z 20 dk cukru-pudru, dodać 20 dk mąki, 20 dk bakalii (łącznie: fig, rodzynków czarnych, skórki pomarańczowej i migdałów lub orzechów) oraz pianę z białek, wymieszać, włożyć w wąską blachę wysmarowaną masłem, piec 45—50 minut. Żeby się nie przypalił z wierzchu okryć posmarowanym masłem papierem. Wyjąć zaraz po upieczeniu, położyć bokiem na miękkim podesłaniu. Świeży nie jest dobry, dopiero nazajutrz.

24. BISZKOPTY

Utrzeć 4 żółtka z 10 dk cukru, wcisnąć sok z ½ cytryny, dodać nieco otartej skórki cytrynowej, 8 dk mąki i pianę z pozostałych białek. Upiec na blasze wyłożonej nasmarowanym papierem.

Po upieczeniu pokrajać, przybrać konfiturą itp.

25. BISZKOPTY
Z MĄKI ZIEMNIACZANEJ

Utrzeć 4 żółtka z dwoma łyżkami cukru-pudru, wcisnąć sok z ½ cytryny, dodać trochę otartej skórki, pianę z pozostałych białek i 30 gramów mąki.

Wyłożyć na blachę wyłożoną nasmarowanym papierem, upiec w dobrze nagrzanym piecu. Ubrać konfiturą, marmoladą morelową, kremem itp.

26. PAPATACZE

Rozetrzeć 1/16 kg drożdży z litrem letniego mleka, dolewając je po trosze, dodać litr mąki i zostawić w spokoju aby podrosło. Gdy zacznie się rysować, wlać 10 żółtek utartych z 20 dk cukru-pudru, dobrze wymieszać, dodać pianę z 10 białek, ¼ kg topionego masła i tyle jeszcze mąki aby ciasto było dosyć gęste. Dla zapachu można dać kilka utartych gorzkich migdałów i skórkę otartą z cytryny. Kiedy ciasto od rąk odchodzi, brać po kawałku, rozwałkować na stolnicy cienki placek, posmarować masłem sklarowanym, posypać rodzynkami koryntkami, cukrem i cynamonem. Zwinąć placek mocno w wałek, krajać z niego ciastka na 3 palce szerokie, kłaść na wysmarowaną masłem blachę, posmarować jajkiem, posypać cukrem z cynamonem, piec w umiarkowanej temperaturze 30—40 minut.

27. MURZYNKI

Utrzeć 8 żółtek z 20 dk cukru, domieszać 20 dk mąki, oraz pianę z pozostałych białek. Nalewać, najlepiej specjalną szorycką na blachę posmarowaną masłem półkuliste bocheneczki wielkości połowy niewielkiego jabłuszka, poprószyć cukrem, upiec w bardzo umiarkowanej temperaturze. Po upieczeniu wydrążyć po płaskiej stronie, włożyć w środek krem z bitej śmietanki, zamknąć ciastka, oblać czekoladową polewą, podsuszyć w piecu.

Na polewę zrobić syrop z ¼ kg cukru lady ⅛ kg, gdyby był rzadki pogotować i kilku łyżek wody, wsypać tartej czekolady do zgęstnienia, odstawić, mieszać starannie, polewać lub smarować ciastka.

W razie gdyby były grudki należy polewę przecedzić przez sito.

28. RULADA CZEKOLADOWA

Utrzeć 6 żółtek z ⅛ kg cukru-pudru, dosypać 75 gramów migdałów utartych wraz ze skórką, oraz dodać 2 tabliczki (100—120 g) ciemnej, zmiękczonej czekolady oraz 2 łyżki mąki suchej, przesianej a na koniec domieszać lekko pianę z pozostałych 6-ciu białek. Rozpostrzeć tę masę na blachę wyłożoną papierem posmarowanym masłem i upiec. Jeszcze ciepłą należy zwinąć i nadziać.

Nadzienie:

Dwie tabliczki czekolady rozgrzać, żeby zmiękły i ucierać, dodając 10 dk cukru, jedno żółtko i pianę z jednego białka, żeby otrzymać odpowiednią gęstość, tak aby się dało smarować dolać bardzo mocnej czarnej kawy. Ciasto nasmarowane zwinąć i posypać cukrem z cynamonem lub wanilią albo polukrować.

Lukier czekoladowy:

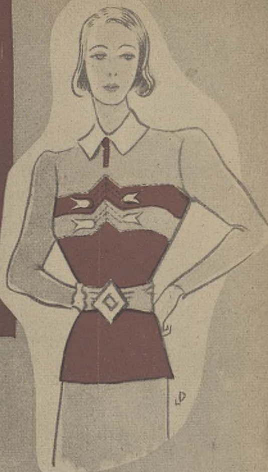
Zrobić syrop z ½ szklanki wody i ½ szklanki kryształu, dolać łyżkę syropu ziemniaczanego lub wcisnąć sok z ½ cytryny, względnie zastąpić go łyżeczką mocnego octu. Wlać w miskę niepolewaną i ucierać do białości, dodać rozmiękczoną w ciepłe czekoladę (10 dk), rozetrzeć i jeszcze ciepłym posmarować roladę.

29. RULADA ORZECHOWA

Pięć żółtek utrzeć z ⅛ kg cukru-pudru, dodać 7½ dk orzechów przebranych i zmielonych, 25 gramów tartej, podrumienionej bułeczki oraz na końcu pianę sztywną z sześciu białek. Upiec na blasze wyłożonej posmarowanym masłem papierem.









SUKIENKA Z DWÓCH KOLORÓW MATERIAŁU

42 P. P. Oba materiały wycinamy w zęby i naszywamy (po założeniu brzegów) na rypsową wstążkę. Ornament haftujemy wełną lub kordonkiem.

43 P. P. Wstawiamy naprzemian dwa pasy z materiałów, które łączymy. Ozdabiamy stebnówką i aplikacją z białego materiału. Oba modele najlepiej wyjdą z flory.



Tegoroczne kostiumy zapowiadają się bardzo obiecująco, naogół bardzo skromne, krótkie, odznaczają się zręcznym krojem i wybitnym szykiem. Jakiś oryginalniejszy kołnierz, wyłogi, plastron, trochę futra, taśma, ożywiają skromną całość, nadając jej indywidualną nutę i ułatwiając odświeżenie kostiumu z poprzedniego sezonu.

44 P. P. Kostium z kloszującą baskinką, wysoki stylowy kołnierz podbity aksamitem, który jest zawsze tak bardzo do twarzy. Aksamit wybierzemy albo w kolorze kostiumu tylko ciemniejszy albo w kolorze kontrastowym, np. do granatowego czerwonym. Guzy w kolorze aksamitu.

45 P. P. Gładki, skromny kostium sukienny.

45 P. P. Szerokie wyłogi, modą t. zw. węgierską, nadają się równie dobrze do nowego kostiumu, jak do odświeżenia starego. Skromny brązowy kostium zmieni zupełnie fizjonomię jeżeli otrzyma wyłogi w kolorze mchu, z aksamitu albo flory.



47 P. P. Zgrabny, młodociany kostium z miękkiej wełny przybrany futerkiem. Podbity ciepłą podszewką odpowiedni będzie na wczesną wiosnę.

48 P. P. Kostium z gładkiej wełny ozdobiony plisą z odmiennego materiału albo kołnierzem, paskiem i rodzajem plisy zrobionej na drutach, gęstym, gładkim ściegiem z wełny angora.

49 P. P. Stojący kołnierz kostiumu podbity jedwabiem w kolrze taśmy zdobiącej żakiet i dół spódnicy. Taśma wełniana kupna, ale szykowniejsza będzie, jeśli ją zrobimy na drutach, szerokości mniej więcej na 2 palce. Do kostiumów konieczne są bluzki, które w tym roku są specjalnie modne, a których kilka miłych modeli podajemy na ostatniej stronie.



Bluzki do kostiumów.

Konto P. K. O. Nr 14.400 **Pocztowy przekaz rozrachunkowy Nr 636.**

CENY OGŁOSZEN: Za miejsce wysokości 1 mm. przez szerokość 1 łamu: w tekście — 1 zł, za tekstem 70 gr, drobne 20 gr za wyraz, dla poszukujących pracy 10 gr za wyraz. Kolumna dzieli się na 3 łamy: szerokość łamu 63 mm., wysokość 270 mm.

UWAGI: Omyłki, które zasadniczo nie zmieniają treści ogłoszenia, nie upoważniają do żądania zwrotu gotówki, ani też nie zobowiązują Administracji do bezpłatnego powtórzenia ogłoszenia. Uzasadnione reklamacje będą uwzględnione, o ile zostaną wniesione do dni ośmiu od daty ukazania się ogłoszenia. Podwyżka cen ogłoszeń może nastąpić w każdym czasie i obowiązywać będzie również te ogłoszenia, które zostały zamówione poprzednio, a nie były z góry zapłacone. Wydawnictwo zastrzega sobie prawo nieumieszczenia całego ogłoszenia względnie jego części bez podania powodów.

Redakcja i Administracja: Warszawa, Solec 87. Tel: 5.87-03, 2.44-18 i 6.26-44. Filia: Świętokrzyska 17, tel. 6.76-72.

W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczanie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

Redaktorka ANTONINA DEMBINSKA

Wydawca: Towarzystwo Wydawnicze „BLUSZCZ", Warszawa.
Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

konduktorze łaskawy
zawieź nas do Warszawy
ani chwilki nie czeka
Jedzie pociąg z daleka

D

serwetka
do
dziecinnego
pokoju.
kolory dowolne.
ścieg:
sznureczek
fastryga
i łańcuszkiem litery.

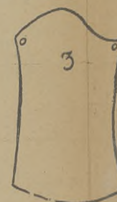
SPORTOWA SUKNIA potrzebna ilość materiału: 2m. 50cm. szer. 1,30cm.





gors: 96cm. biodra: 106cm.

1. przód stanika
2. tył "
3. rękaw
4. mankiet
5. kołnierz
6. kieszeń
7. przód spódnicy
8. tył spódnicy.

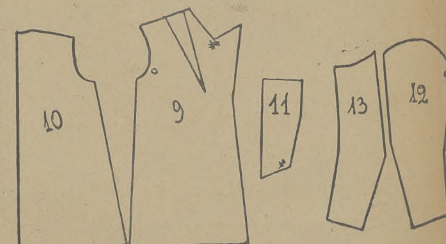


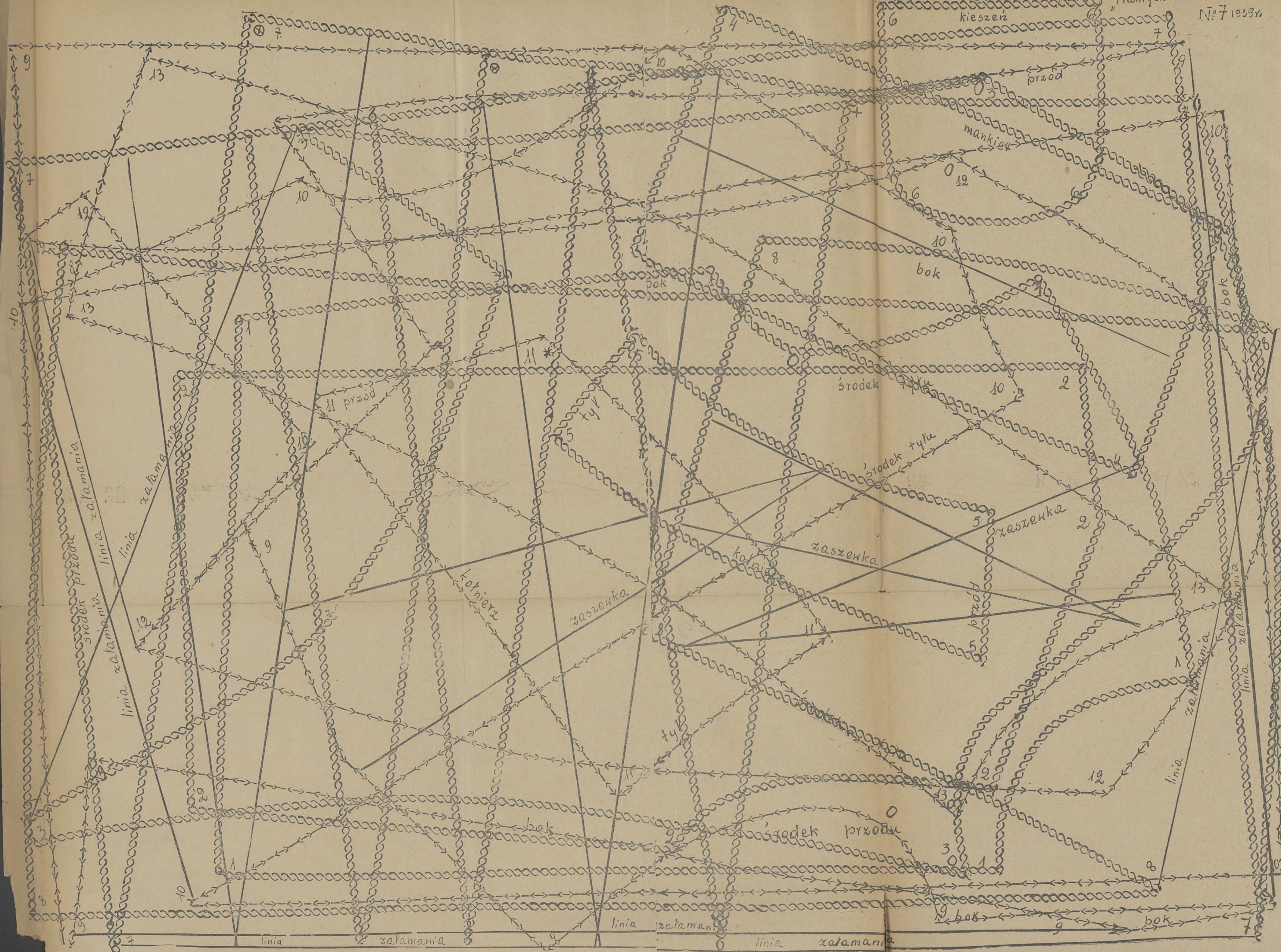
PALTO TRZ·CZWARTE

Potrzebna ilość materiału:
2m. 20cm. szerokość 1m. 40cm.
Wymiary: gors: 96cm.
biodra: 106cm.

9. przód palta
10. tył palta
11. kołnierz
12. wierzch rękawa
13 spód rękawa







„Praktyczna Pani"
No 7 1933 r.
kieszeń
przód
mankiet
bok
bok
bok
środek tyłu
środek tyłu
11 przód
tył
zaszewka
zaszewka
zaszewka
zaszewka
kołnierz
przód
tył
bok
środek przodu
linia załamania
linia załamania
linia załamania
linia załamania
linia załamania
linia załamania
środek przodu
bok
bok